GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FR - Table de cuisson

GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

GB - Cooking Hob

MANUALE D'INSTALLAZIONE ED UTILIZZO

IT - Piano di Cottura

INSTALAČNÍ A UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

CZ - Varná deska

MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN

ES - Placa de cocción

GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

PT - Placa de cozinha

INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING

DK - Kogeplade

SZERELÉSI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HU - Főzőlap

De Dietrich

FR

De Dietrich

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Votre nouvelle table DE DIETRICH s'intègrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.

Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table DE DIETRICH.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis- à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et retrouvez-nous aussi sur notre site www.dedietrich-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important : Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement à son fonctionnement.

www.dedietrich-electromenager.com

SOMMAIRE

- AVERTISSEMENTS GENERAUX pag.4

- INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR pag.5
  - Utilisation des bruleurs pag.5
  - Emploi de la plaque électrique pag.5
  - Nettoyage pag.6

- INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR pag.7
  - Montage de la table de cuisson pag.7
  - Fixation de la table de cuisson pag.7
  - Pièce d'installation pag.7
  - Branchement gaz pag.8
  - Branchement électrique pag.8
  - Remplacement des injecteurs pag.8
  - Réglage des brûleurs pag.8
  - Remplacement câble d'alimentation pag.9

- MODÈLES pag.10

- TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES pag.11

- SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS pag.12

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.
Cet appareil appartient à la classe 3 et il a été conçu pour un usage uniquement domestique.

Cette appareil conforme aux directives:

EEC 90/396	**(Gaz)**	**EEC 89/336**	**(Compatibilité électromagnétique)**
2006/95/CE	**(Basse tension)**	**EEC 89/109**	**(Contact avec aliments)**

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes.
- Il faut donc veiller à ce que les enfants ne s'en approchent pas dans l'intention de jouer avec celui-ci.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

ATTENTION:

L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée au dessous de la table de cuisson.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dûs à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.
Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.

UTILISATION DES BRULEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.

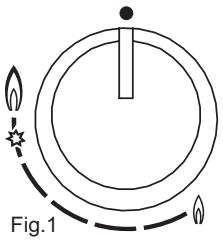


Fig.1

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 6 secondes.

Pour obtenir un rendemen t optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ciaprès), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig.2).

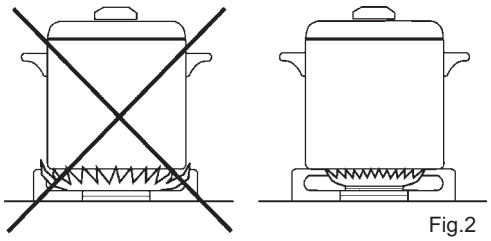


Fig.2

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig.1).

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Triple couronne	3800	24 - 26 cm

Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig.1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

EMPLOI DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

La plaque est commandée par un commutateur à 7 positions et son activation s'effectue en tournant le bouton sur la position désirée.

Un voyant signale, en s'allumant, la mise sous tension de la plaque.

A titre indicatif, un tableau avec les réglages de la plaque est reporté ci-après.

Avertissements

- Utiliser des casseroles ayant un fond plat et de diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

- Ne jamais laisser la plaque allumée si elle est vide.
- Ne pas cuisiner les aliments directement sur la plaque.
- Eteindre la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson.
- Après l'utilisation, la plaque reste longtemps chaude: ne pas poser dessus les mains ou des objets.
- Pour mieux la préserver, traiter la surface de la plaque avec les produits spécifiques facilement trouvables dans le commerce.

NB. Lors de sa première mise sous tension, laisser la plaque allumée sur la position 1 pendant environ 30 minutes afin d'éliminer les résidus.

POSITION BOUTON	INTENSITÉ CHALEUR	TYPE DE CUISSON
0	Éteint	
1	Faible	Pour mantenir les aliments chauds et pour réchauffer une petite quantité de liquide.
2	Doux	Pour réchauffer une quantité moyenne de liquide; pour la préparation de crèmes et sauces à longue cuisson.
3	Lent	Pour décongeler, pour cuir à l'étuvée, pour cuisson au-dessous de la température d'ébullition.
4	Moyen	Cuisson à la température d'ébullition, rôtis, viandes délicates, poisson.
5	Fort	Pour rôtis, biftecks, pot-au-feu.
6	Vif	Pour porter à l'ébullition une grande quantité de liquide, frire, griller.

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.
Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid

Parties émaillées
Les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.
Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.
Eviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

Parties en acier inoxydable et aluminium
Des taches peuvent se former sur l'acier inox s'il reste longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.
Il est conseillé de laver avec de l'eau savonneuse et de sécher avec un chiffon doux.
Le brillant se garde en utilisant périodiquement des produits chimiques spécifiques se trouvant dans le commerce.

Brûleurs et grilles
Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.
Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège.
Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.
Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.
Les grilles peuvent être lavées en lave-vaisselle.

Robinets de gaz
L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.
Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

AVERTISSEMENT IMPORTANT

LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.

INSTALLATION

Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes.

L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig.3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

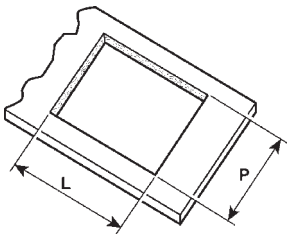


Fig.3

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG795X	860	480

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant audessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4).

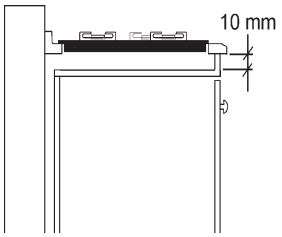


Fig.4

En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité en vigueur. I faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 m^2 et sortie dans la partie supérieure d'au moins 60 cm^2.

Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie.

Pour l'installation, procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).

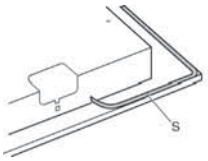


Fig.5

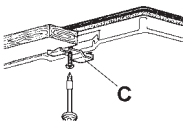


Fig.6

- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis des crochets de fixation C (fig. 6).

Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion, il

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.
La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce; le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m^3.
L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.
La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.
Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm^2.

Branchement gaz
S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil. Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.
L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur.
Certains modèles sont équipés de systèmes cylindriques A et coniques B pour le raccordement au gaz (fig. 7). Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.

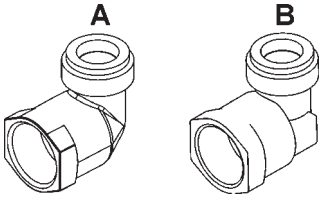


Fig.7

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.
Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.

Branchement électrique
Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. **La mise à la terre est obligatoire.**
Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.
Il est possible d'effectuer directement le branchement au réseau électrique en interposant un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

Remplacement des injecteurs
Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs.
Le choix des injecteurs à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques" annexé.

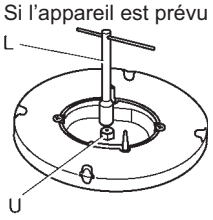


Fig.8

Procéder ensuite de la manière suivante:
- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser la injecteur U (fig.8) et la remplacer par la injecteurs adéquate.
- Bloquer énergiquement la injecteurs.

Réglage des brûleurs
Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.
Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:
- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou du panneau de commandes (fig. 9) et tourner la vis by-pass V (fig. 9/A) jusqu'au réglage correct du minimum.

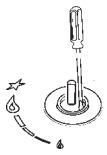


Fig.9

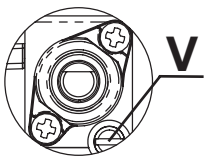


Fig.9/A

Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

ENTRETIEN

Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3x0,75 mm^2 pour table de cuisson à gaz ou section 3 x 1 mm^2 pour table de cuisson mixte avec 1 plaque électrique (1500 W).

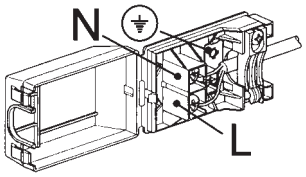


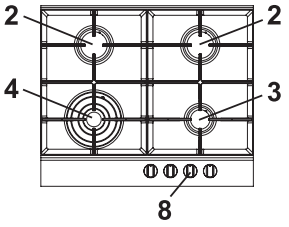
Fig.10

Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10:

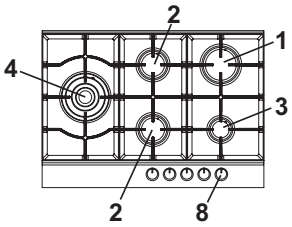
câble L marron	***(phase)***
câble N bleu	***(neutre)***
câble ⏚ vert-jaune	***(terre)***

MODÈLES

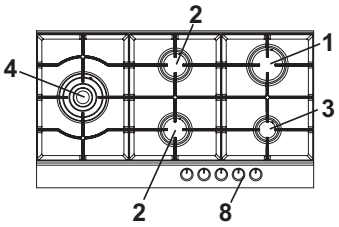
DTG764X



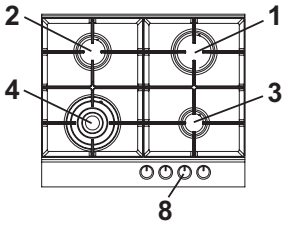
DTG775X



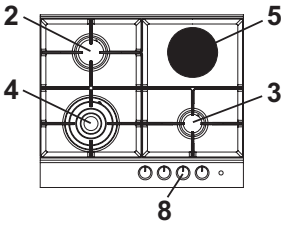
DTG795X



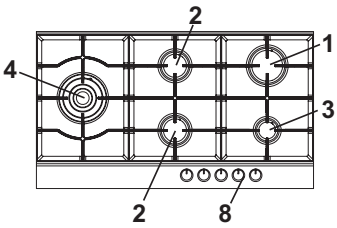
DTE714X / W / F / B



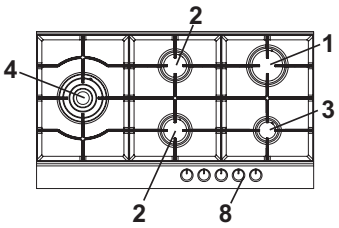
DTE715X / W / F / B



DTE772X / W / F / B



DTE792X



1 Brûleur rapide de	3000 W
2 Brûleur semi-rapide de	1750 W
3 Brûleur auxiliaire de	1000 W
4 Brûleur triple couronne de	3800 W
5 Plaque électrique Ø 145 mm	1500 W
8 Bouton commande brûleur	

TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES

BRULEURS		GAZ	PRESSION DE SERVICE	DEBIT		DIAMÈTRE INJECTEUR	DIAMÈTRE BY PASS ROBINET	DEBITS CALORIFIQUES (W)	
N°	DESIGNATION		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RAPIDE	G30 / G31	28 - 30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RAPIDE	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAIRE	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE COURONNE	G30 / G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.
Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.
Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.
Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.
Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

INTERVENTIONS
Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique

PIÈCES D'ORIGINE
Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

RELATIONS CONSOMMATEURS
Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque : informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer:
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au:

0892 02 88 04

GB

De Dietrich

Dear Customer,

You have just acquired a DE DIETRICH hob and we would like to thank you.

Our research teams have created a new generation of appliances for you. Their quality, design, features and technological advances make them exceptional products and reveal our unique know-how.

*Your new **DE DIETRICH** hob will blend harmoniously into your kitchen and perfectly combine cooking performance and ease of use. Our wish was to offer you a product of excellence.*

*In the line of **DE DIETRICH** products, you will also find a wide range of ovens, microwave ovens, ventilation hoods, dishwashers, and refrigerators, all of which can be integrated and all of which can be coordinated with your new **DE DIETRICH** hob.*

Of course, in an ongoing effort to better satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

We also encourage you to visit our Web site www.dedietrich-electromenager.com where you will find our latest innovations as well as useful and complementary information.

DE DIETRICH

The New Items of Value

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on advances to their technical, functional and/or esthetic properties.

Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide for Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

www.dedietrich-electromenager.com

TABLE OF CONTENTS

- GENERAL NOTICE pag.4

- INSTRUCTION FOR THE USER pag.5
  - Using the burners pag.5
  - Electric plate use pag.5
  - Cleaning pag.6

- INSTRUCTION FOR THE INSTALLER pag.7
  - Installing the top pag.7
  - Fastening the top pag.7
  - Installation room pag.7
  - Gas connection pag.8
  - Electric connection pag.8
  - Replacing the nozzles pag.8
  - Adjusting the burners pag.8
  - Replacing the power supply cable pag.9

- MODEL pag.10

- TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES pag.11

- AFTER SALES SERVICE pag.12

GENERAL NOTICE

It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.
If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.
This is a Class 3 appliance.

This appliance complies with the following Directives:

EEC 90/396 (Gas)
2006/95/CE (Low Voltage)
EEC 89/336 (Electromagnetic Compatibility)
EEC 89/109 (Contact with foods)

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This equipment has been designed to be used by adults.
- Therefore, make sure that children do not go near the equipment to play with it.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the “installation” paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the “installation” paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

The product label, with the serial number, is sticked under the hob.

The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob.

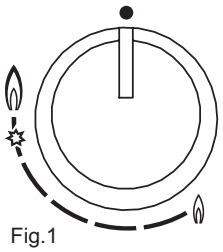


Fig.1

Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

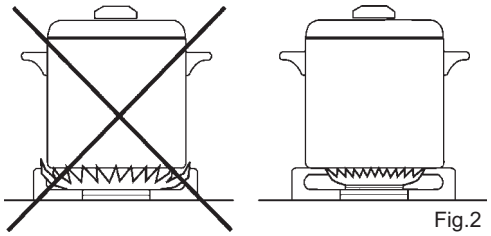


Fig.2

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig. 1).

BURNERS	Power W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	3800	24 - 26 cm

Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flameis regular and, before taking pots away, always lowerthe flame or put it out.

ELECTRIC PLATE USE

The electric-plate is operated with a seven position switch and to turn the electric-plate on, rotate the switch to any of the positions shown.

The red light is switched on when the electric-plate is in operation.

Below as indicative basis, the settings to be used for operating the electric-plate.

Warning

- Use only flat pans and with sufficiently thick base, equal or not much superior than that of the plate.
- Do not switch the electric plate without the pan over the plate.
- Do not cook any food on the plate surface.
- Turn off the plate few minutes before the cooking end.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

- After use the electric plate remains very hot for a prolonged period of time, do not tuch it and do not place any object on top of the plate.
- For a good preservation, the electric plate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products which are readly available.

NB.: When operating for the first time, it is necessary to eliminate any humidity or oil which may accumulated around the electric elements of the plate by operating the electric plate on its lowest setting (1) for about 30 minutes.

KNOB SETTING	HEAT	TYPE OF COOKING
0	Off	
1	Very low	To heat small quantities of liquids.
2	Low	Heating medium quantities of liquid, to prepare sauces and creams requiring long cooking.
3	Mild	To defrost frozen foods, cook stews, at to below boiling point.
4	Medium	For foods which require boiling point, delicate meat and fish.
5	Strong	For roasting, grilling, stews.
6	Very strong	To boil large quantities of liquid, to fry.

CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid.
It is advisable to clean the appliance when it is cold.

Enamelled parts
The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.
Do not use abrasive or corrosive products.
Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

Stainless steel an alluminum parts
Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.
The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

Burners and racks
These parts can be removed to make cleaning easier.
The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly.
Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.
Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.
The racks can be washed in the dishwasher.

Gas taps
The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.
In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

IMPORTANT NOTICE:

THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE. THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.

INSTALLATION

Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The gas hobs are equipped with type X degree protection against overheating. Therefore, the appliance can be installed next to cabinets, provided the height of the cabinet doses not exceed that of the hob.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc.

Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

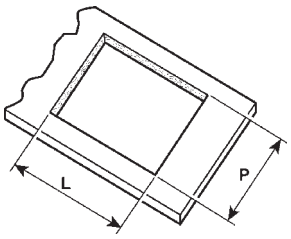


Fig.3

MODEL	L (mm)	P (mm)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG795X	860	480

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

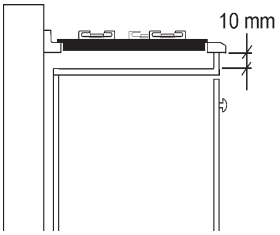


Fig.4

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm^2, and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm^2.

Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer.

A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).

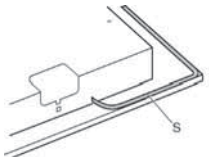


Fig.5

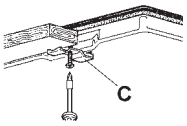


Fig.6

- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6.

Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion. Regarding

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

FOR THE U.K. ONLY
The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.
- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m^3 an air vent of 100cm^2 is required.
- For room volumes between 5 m^3 and 10 m^3 an air vent of 50 cm^2 is required.
- If the room is greater than 5 m^3 and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.

Gas connection
Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter "gas transformations and adjustments" for the possible adaptation to different gases.
The appliance must be connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

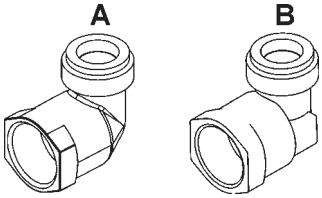


Fig.7

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig. 7).
Please select the type which is correct for the supply concerned.
The connection must not stress the gas ramp.
Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.

Electric connection
The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.
The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connction in compliance with the regulations and provisions of the law. **Grounding is compulsory.**
If the appliance is not equipped with a plug, apply a standardized plug to the power supply cable.
It is possible to effect the connection to the electric grid directly, by interposing an omnipolar switch having a contact opening distance of at least 3 mm.

GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS
Replacing the nozzles
If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.
The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the "technical characteristics" as enclosed.

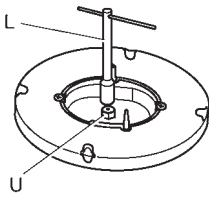


Fig.8

Act as follows:
- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

Adjusting the burners
The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.
If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:
- start the burner up;
- turn the tap up to the minimum position (small flame);
- remove the knob from the tap rod;
- introduce a flat-tip screwdriver C in the hole of control panel of the tap (fig. 9) and turn the by-pass screw V (fig.9/A) up to a proper adjustment of the lowest flame point.

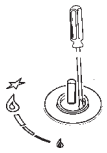


Fig.9

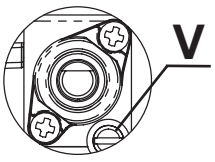


Fig.9/A

As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

MAINTENANCE

Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm^2 for the version all gas and 3x1 mm^2 for the version mixed, type HO5VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

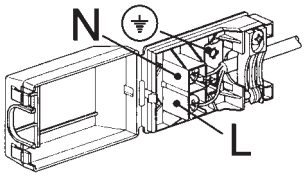


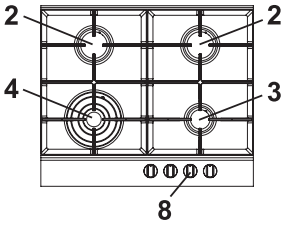
Fig.10

The connection to the terminal board must be effected as shown in fig.10:

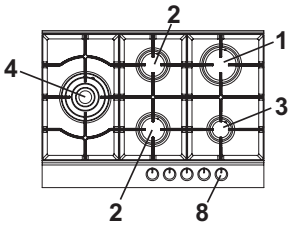
brown cable L		***(phase)***
blue cable N		***(neutral)***
green-yellow cable	⏚	***(ground)***

MODEL

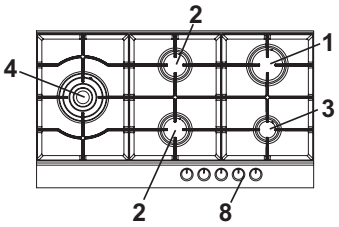
DTG764X



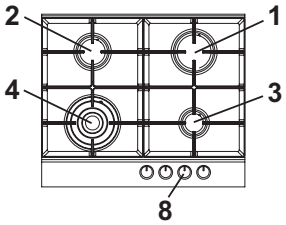
DTG775X



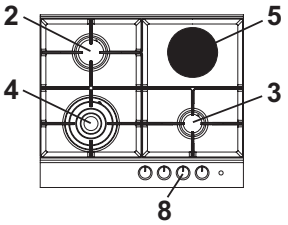
DTG795X



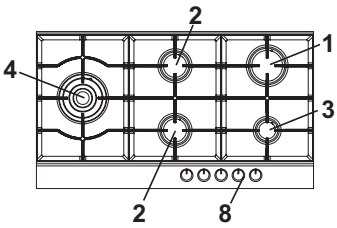
DTE714X / W / F / B



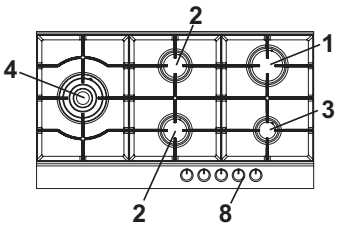
DTE715X / W / F / B



DTE772X / W / F / B



DTE792X



1 Rapid burner	3000 W
2 Semi-rapid burner	1750 W
3 Auxiliary burner	1000 W
4 Triple ring burner	3800 W
5 Electric plate	1500 W
8 Control knob for burner	

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NOMINAL RATE		INJECTOR DIAMETER	TAPE BY PASS DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTION		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RAPID	G30 / G31	28 - 30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RAPID	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIARY	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE CROWN	G30 / G31	28 - 30 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.

The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.
Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.
For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.
Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.

AFTER SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

For UK after sales service information please contact:

www.dedietrich.co.uk

De Dietrich UK office – tel: 01256 308000

IT

De Dietrich

Cara cliente, caro cliente,

avete appena acquistato un piano di cottura DE DIETRICH e vi ringraziamo.

I nostri gruppi di ricerca hanno concepito per voi questa nuova generazione di apparecchi, che con la loro qualità, la loro estetica, le loro funzioni e le loro evoluzioni tecnologiche, ne fanno prodotti d'eccezione, rivelatori della nostra conoscenza.

Il vostro nuovo piano cottura DE DIETRICH si integrerà armoniosamente nella vostra cucina e combinerà perfettamente le prestazioni di cottura e la facilità d'utilizzo.
Abbiamo voluto offrirvi un prodotto d'eccellenza.

Troverete anche nella gamma prodotti DE DIETRICH, una vasta scelta di forni, di forni a microonde, di cappe aspiranti, di lavastoviglie e di frigoriferi integrabili che potrete coordinare alla vostra nuovo piano di cottura DE DIETRICH.

Naturalmente, nell'intento permanente di soddisfare meglio possibile le vostre esigenze riguardo ai nostri prodotti, il nostro servizio consumatori è a vostra disposizione ed ascolto per rispondere a tutte le vostre domande o proposte (coordinate alla fine di quest'opuscolo).

Collegatevi anche nel nostro sito www.dedietrich-electromenager.com dove troverete le nostre ultime innovazioni e informazioni utili .

DE DIETRICH
I nuovi oggetti di valore

Per un miglioramento costante dei nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di portare alle caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche ogni modifica necessaria senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.

Prima di mettere in funzione il vostro apparecchio, vi preghiamo di leggere attentamente questa guida d'installazione ed utilizzo per famigliarizzare più rapidamente con l'apparecchio stesso.

www.dedietrich-electromenager.com

SOMMARIO

- AVVERTENZE GENERALI pag.4

- INSTRUZIONI PER L'UTENTE pag.5
  - Uso dei bruciatori pag.5
  - Uso della piastra elettrica pag.5
  - Pulizia pag.6

- INSTRUZIONI PER L'INSTALLATORE pag.7
  - Montaggio del piano pag.7
  - Fissaggio del piano pag.7
  - Locale d'installazione pag.7
  - Collegamento gas pag.8
  - Collegamento elettrico pag.8
  - Sostituzione ugelli pag.8
  - Regolazione bruciatori pag.8
  - Sostituzione cavo alimentazione pag.9

- MODELLI pag.10

- TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE pag.11

- SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA pag.12

AVVERTENZE GENERALI

E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.
Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego di tipo domestico

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

EEC 90/396	**(Gas)**	**EEC 89/336**	**(Compatibilità Elettromagnetica)**
2006/95/CE	**(Bassa Tensione)**	**EEC 89/109**	**(Contatto con sostanze alimentari)**

- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti.
- Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinano con l'intento di giocarvi.
- Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di funzionamento dell'apparecchio badando che non stiano nelle vicinanze e che non tocchino le superfici non ancora completamente raffreddate.
- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione")
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

ATTENZIONE:

L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è applicata sotto il piano di cottura.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.
Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del libretto riservate all'installatore.

USO DEI BRUCIATORI

La simbologia serigrafata a lato delle manopole, indica la corrispondenza tra manopola e bruciatore.

Accensione automatica con valvolatura
Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig. 1) e premere la manopola.

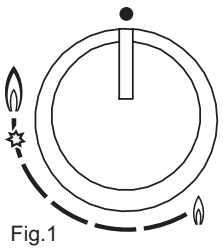


Fig.1

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi.

USO DEI BRUCIATORI
Per ottenere il massimo della resa senza spreco di gas è importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore (vedi tabella seguente), in modo da evitare che la fiamma esca dal fondo della pentola (fig.2).

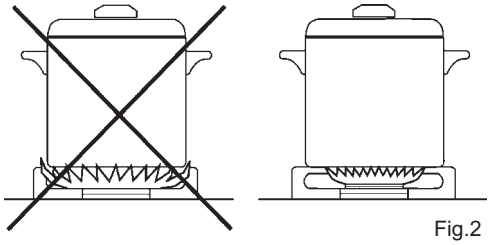


Fig.2

Utilizzare la portata massima per portare rapidamente in ebollizzione i liquidi e quella ridotta per riscaldare le vivande o per il mantenimento dell'ebollizione.
Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura.
Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura.
In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1).

Bruciatori	Potenze (W)	Ø Pentole
Ausiliario	1000	10 - 14 cm
Semirapido	1750	16 - 18 cm
Rapido	3000	20 - 22 cm
Tripla Corona	3800	24 - 26 cm

Avvertenze
- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso (vedi fig.1) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza, dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento riportare la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1) e premere.
- Durante la cottura con grassi o olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

USO DELLA PIASTRA ELETTRICA

La piastra é comandata da un commutatore a 7 posizioni e la sua inserzione avviene ruotando la manopola sulla posizione desiderata.
Una lampada spia segnala l'inserimento della piastra.
A titolo orientativo si riporta più avanti una tabella di regolazione della piastra elettrica.
Avvertenze
- Utilizzare pentole con fondo piano e di diametro uguale o leggermente superiore a quello della piastra .
- Non lasciare inserita la piastra a vuoto.
- Non cucinare il cibo direttamente sulla superficie della piastra.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

- Spegnere la piastra alcuni minuti prima della fine della cottura.
- Dopo l'uso la piastra resta calda per lungo tempo; non appoggiare le mani o altri oggetti.
- Per una maggiore conservazione trattare la superficie della piastra con prodotti specifici facilmente reperibili.

NB. Alla prima inserzione lasciare inserita la piastra sulla posizione 1 per circa 30 minuti per eliminare residui di olio o di umidità.

POSIZIONE MANOPOLA	INTENSITA' CALORE	TIPO DI COTTURA
0	Spento	
1	Tenue	Per mantenere i cibi caldi e riscaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per riscaldare medie quantità di liquido; preparazione di creme e salse a lunga cottura.
3	Lento	Per scongelare, preparare stufati, cotture al di sotto della temperatura di ebollizione.
4	Medio	Cottura alla temperatura di ebollizione, arrosti, carni delicate, pesce.
5	Forte	Per arrosti, bistecche, lessi.
6	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere, grigliate.

PULIZIA

Prima di ogni operazione scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.

Parti smaltate
Le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero.
Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.
Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.

Parti in acciaio inox e alluminio
L'acciaio inox può rimanere macchiato se lasciato a contatto per lungo tempo con acqua calcarea o detergenti aggressivi.
Si consiglia di lavare con acqua saponata e asciugare con panno morbido.
La lucentezza viene mantenuta mediante l'uso periodico di prodotti chimici idonei, reperibili in commercio.

Bruciatori e griglie
Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.
I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.
Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.
Verificare che la sonda della valvola di sicurezza e l'elettrodo di accensione siano sempre ben puliti per garantire un funzionamento ottimale.
Le griglie possono essere lavate in lavastoviglie.

Rubinetti a gas
L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.
In caso di indurimento o di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio di Assistenza.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

AVVERTENZA IMPORTANTE:

LE OPERAZIONI DI SEGUITO RIPORTATE DEVONO ESSERE ESEGUITE, NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI, ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE ANIMALI O COSE DERIVANTI DALL'INNOSSERVANZA DI TALI DISPOSIZIONI.

INSTALLAZIONE

Montaggio del piano

L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee.

L'apparecchio è di tipo " Y ", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canevacci, ecc.

Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig. 3 rispettando una distanza di almeno 50 mm dal bordo dell'apparecchio alle pareti adiacenti.

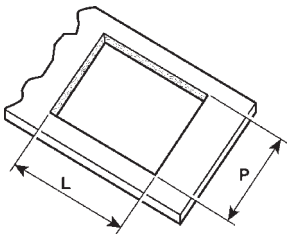


Fig.3

MODELLO	L (mm)	P (mm)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG795X	860	480

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.

Si consiglia di isolare l'apparecchio dal mobile sottostante con un separatore lasciando uno spazio di depressione di almeno 10 mm. (fig. 4).

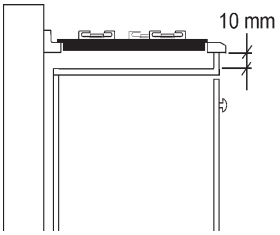


Fig.4

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche. Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm^2 e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm^2.

Fissaggio del piano

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione. Viene inoltre fornita una serie di ganci da utilizzare per il fissaggio del piano.

Per l'installazione procedere come segue:

- Togliere dal piano griglie e bruciatori.
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno la guarnizione S (fig. 5).

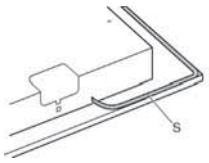


Fig.5

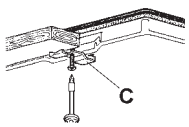


Fig.6

- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti dei ganci di fissaggio C (fig. 6).

Locale d'installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, è necessario quindi scaricare

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

questi fumi all'esterno utilizzando una cappa o un elettroventilatore che entri in funzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.
Il locale dove viene installato l'apparecchio deve avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale; il volume d'aria necessario non deve essere inferiore a 20 m^3.
L'afflusso dell'aria deve avvenire da aperture permanenti praticate sulle pareti del locale comunicanti con l'esterno.
La ventilazione può provvenire anche da un locale attiguo, in questo caso attenersi a quanto prescritto dalle norme vigenti.
Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm^2.

Collegamento gas
Accertarsi che l'apparecchio sia predisposto al tipo di gas disponibile, vedi l'etichetta sotto l'apparecchio. Operare secondo le istruzioni riportate al paragrafo "trasformazioni gas e regolazioni" per l'eventuale adattamento a gas diversi.
L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma vigente o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma vigente.
Alcuni modelli hanno in dotazione due raccordi: uno cilindrico

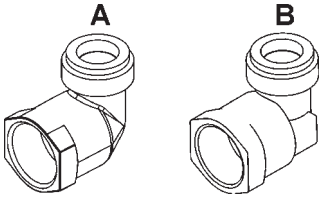


Fig.7

A, uno conico B (fig. 7). Scegliere il raccordo appropriato in base al paese d'installazione.
Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.
Ad installazione ultimata controllare la tenuta dei collegamenti con una soluzione saponosa.

Collegamento elettrico
L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quelle indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio. Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. **La messa a terra è obbligatoria.**
Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.
E' possibile effettuare il collegamento direttamente alla rete elettrica interponendo un interruttore onnipolare avente una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

Sostituzione ugelli
Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas di quello disponibile è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori.
La scelta degli ugelli da sostituire deve essere fatta secondo la tabella "caratteristiche tecniche" riportata di seguito.
Procedere quindi come segue:

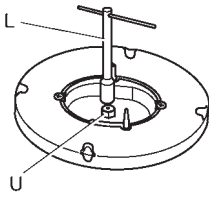


Fig.8

- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave diritta L svitare l'ugello U (fig. 8) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energicamente l'ugello.

Regolazione bruciatori
La regolazione del minimo deve essere sempre corretta e la fiamma deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.
Se questo non avviene è necessario regolare il minimo come segue::
- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo (fiamma piccola);
- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite C a taglio nel foro del pannello comandi (fig. 9) e ruotare la vite by-pass V (fig.9/A) fino ad una corretta regolazione del minimo.

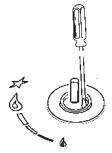


Fig.9

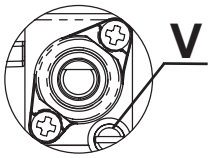


Fig.9/A

Per bruciatori funzionanti a gas G30 la vite by-pass deve essere avvitata completamente.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

MANUTENZIONE

Sostituzione cavo alimentazione

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione 3 x 0,75 mm^2 per piano a gas o di sezione 3 x 1 mm^2 per piano misto con piastra elettrica (1500 W).

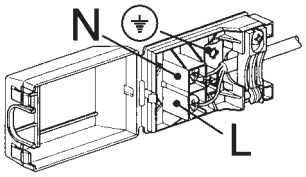


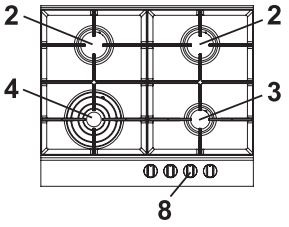
Fig.10

Il collegamento alla morsettiera va eseguito come illustrato in fig. 10:

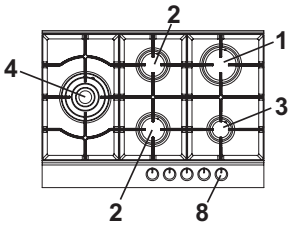
cavetto L marrone	***(fase)***
cavetto N blu	***(neutro)***
cavetto verde-giallo ⏚	***(terra)***

MODELLI

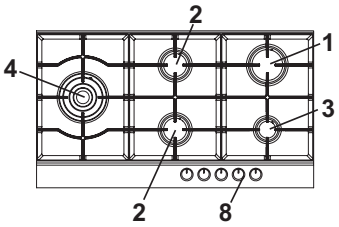
DTG764X



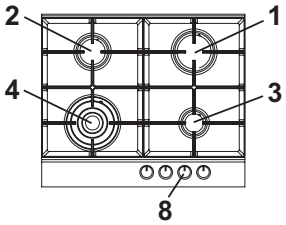
DTG775X



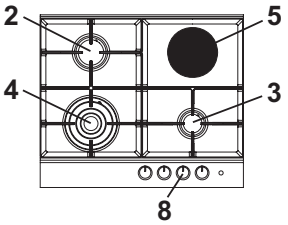
DTG795X



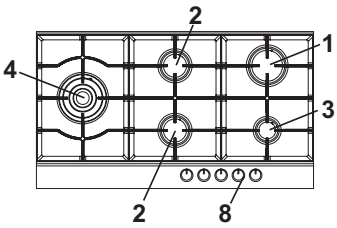
DTE714X / W / F / B



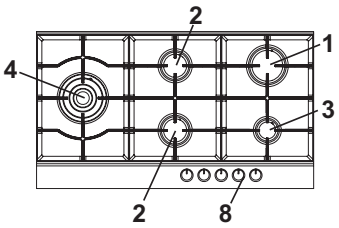
DTE715X / W / F / B



DTE772X / W / F / B



DTE792X



1 Bruciatore rapido di	3000 W
2 Bruciatore semirapido di	1750 W
3 Bruciatore ausiliario di	1000 W
4 Bruciatore tripla corona di	3800 W
5 Piastra elettrica Ø 145	1500 W
8 Manopola comando bruciatore	

TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE ESERCIZIO	PORTATA TERMICA		D I A M E T R O UGELLO	DIAMETRO BY PASS RUBINETTO	PORTATA TERMICA (W)	
N°	DENOMINAZIONE		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RAPIDO	G30 / G31	28 - 30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMIRAPIDO	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUSILIARIO	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLA CORONA	G30 / G31	28 - 30 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.
I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Gli eventuali interventi sul vostro apparecchio devono essere effettuati:
- dal vostro rivenditore;
- da un professionista qualificato autorizzato dalla ditta.

In occasione della vostra chiamata, citate il riferimento completo del vostro apparecchio (modello, tipo, numero di serie). Queste informazioni appaiono sulla targa segnaletica sotto all'apparecchio.

CZ

De Dietrich

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste si zakoupili varnou desku společnosti DE DIETRICH.

Naše výzkumné týmy pro Vás vytvořily novou generaci spotřebičů, které se pro svou kvalitu, estetický vzhled, funkce a technologický vývoj řadí mezi exkluzivní výrobky odrážející naše dlouholeté zkušenosti a znalosti.

Vaše nová varná deska DE DIETRICH se stane harmonickou součástí Vaší kuchyně a dokonale skloubí výkon vaření a snadnost používání.
Chtěli jsme Vám věnovat výjimečný spotřebič.

V sortimentu výrobků DE DIETRICH naleznete i rozsáhlý výběr dalších spotřebičů: trouby, mikrovlnné trouby, digestoře, myčky nádobí a chladničky, které lze integrovat a doplnit k Vaší nové varné desce DE DIETRICH.

V souladu s naším trvalým záměrem co nejlépe uspokojovat Vaše požadavky na naše výrobky, je Vám k dispozici naše služba zákazníkům, která ráda vyslechne veškeré Vaše dotazy či návrhy (kontaktní údaje jsou uvedené na konci této příručky).

Můžete se také připojit na naše stránky www.dedietrich-electromenager.com, kde naleznete naše nejnovější novinky a užitečné informace.

DE DIETRICH
Nové hodnotné předměty

S ohledem na neustálé zlepšování našich výrobků si vyhrazujeme právo provádět veškeré nutné změny technických, funkčních či estetických vlastností, aniž by došlo k ohrožení podstatných charakteristik z funkčního a bezpečnostního hlediska.

Dříve než uvedete Váš spotřebič do provozu, chtěli bychom Vás poprosit, abyste si pečlivě pročetli tuto instalační a uživatelskou příručku a tak se mohli se spotřebičem rychleji seznámit.

www.dedietrich-electromenager.com

OBSAH

- OBECNÁ UPOZORNĚNÍ str. 4

- POKYNY PRO UŽIVATELE str. 5
  - Používání hořáků str. 5
  - Používání elektrické plotýnky str. 5
  - Čištění str. 6

- POKYNY PRO INSTALATÉRA str. 7
  - Montáž desky str. 7
  - Upevnění desky str. 7
  - Místnost pro instalaci str. 7
  - Připojení plynu str. 8
  - Elektrické připojení str. 8
  - Výměna trysek str. 8
  - Seřízení hořáků str. 8
  - Výměna napájecího kabelu str. 9

- MODELY str. 10

- TABULKA TECHNICKÝCH PARAMETRŮ str. 11

- SLUŽBA TECHNICKÉ POMOCI str. 12

OBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Je nutné uschovat tuto příručku společně se spotřebičem pro případné budoucí nahlédnutí. V případě, že by byl spotřebič prodán či předán jiné osobě, ujistěte se, že je dodán s touto příručkou, aby se nový uživatel mohl informovat o jeho fungování a mohl si pročíst upozornění, která s ním souvisejí.
Tento spotřebič je třídy 3 a byl koncipován pro použití v domácnosti.

Tento spotřebič je v souladu s následujícími směrnicemi:

EEC 90/396	**(plyn)**	**EEC 89/336**	**(elektromagnetická kompatibilita)**
2006/95/CE	**(nízké napětí)**	**EEC 89/109**	**(styk s potravinami)**

- Instalaci musí provést oprávněný a kvalifikovaný personál v souladu s platnými normami.
- Tento spotřebič byl navržen tak, aby byl používán dospělými osobami.
- Dbejte tedy na to, aby se k němu nepřibližovaly děti s úmyslem si na něm hrát.
- Po celou dobu, kdy bude spotřebič v provozu dohlížejte na děti a dbejte na to, aby nebyly v jeho blízkosti a nedotýkaly se povrchu, který ještě zcela nevychladl.
- Dříve než spotřebič uvedete do provozu, zkontrolujte, zda je řádně nastaven na druh dostupného plynu (viz odstavec „instalace“).
- Před prováděním údržby či čištění přerušte elektrické napájení spotřebiče a nechte ho vychladnout.
- Ujistěte se, že kolem plynového spotřebiče může cirkulovat vzduch. Nedostatečná ventilace způsobuje nedostatek kyslíku.
- Pokud bude spotřebič používán intenzivně či dlouhou dobu, bude nutné zajistit dostatečné větrání, například otevřít okno či zvýšit výkon mechanického odsávání, pokud je k dispozici.
- Látky vzniklé spalováním musejí být odváděny ven prostřednictvím digestoře či elektroventilátoru (viz odstavec „instalace“).
- V případě provádění případných zákroků či úprav se obraťte na autorizované středisko technické pomoci a vyžádejte si originální náhradní díly.

POZOR:

Štítek výrobku se sériovým číslem je nalepen pod varnou deskou.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě poškození věcí či ohrožení osob, vyplývající z nesprávné instalace či nevhodného, chybného či nerozumného používání tohoto spotřebiče.

POKYNY PRO UŽIVATELE

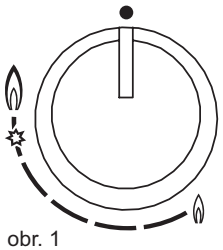
Veškeré operace související s instalací, nastavením, úpravami druhu dostupného plynu musejí být provedeny kvalifikovaným personálem a v souladu s platnými normami.
Specifické pokyny jsou popsány v části příručky, která je vyhrazena pro instalatéra.

POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKŮ

Symboly, které jsou uvedeny u ovládacích knoflíků, odkazují na příslušnost ovládacích knoflíků k hořákům.

Automatické zapalování s ventilovým systémem

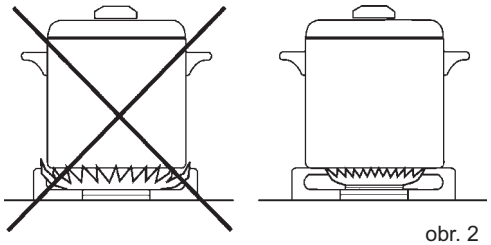
Otáčejte příslušný ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček až do maximální polohy (obr. 1, velký plamen) a poté ho stiskněte.



obr. 1

Poté, co dojde k zapálení, nechte ovládací knoflík stisknutý přibližně po dobu 6 sekund.

Je důležité, aby průměr hrnce odpovídal výkonu hořáku (viz následující tabulka) tak, aby plameny nepřesahovaly dno hrnce (obr. 2). Tím se dosáhne maximální účinnosti a nebude docházet k plýtvání plynem.



obr. 2

Maximální výkon používejte k rychlému uvedení kapaliny do varu a omezený výkon pro ohřívání pokrmů či pro udržení teploty varu.
Všechny funkční polohy musejí být v rozsahu maximálního a minimálního výkonu, nikdy ne mezi polohou maximálního výkonu a polohou vypnutí.
Pro zastavení přívodu plynu otočte ovládací knoflík ve směru hodinových ručiček do polohy vypnutí.
Při nedostatku elektrické energie lze hořáky zapálit pomocí zápalek tak, že uvedete ovládací knoflík do polohy bodu zapalování (obr. 1, velký plamen).

Hořáky	Příkon (W)	Ø hrnců
Pomocný	1000	10 - 14 cm
Středně rychlý	1750	16 - 18 cm
Rychlý	3000	20 - 22 cm
Trojitý hořák	3800	24 - 26 cm

Upozornění

- Když není spotřebič v provozu, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky v poloze vypnutí (viz obr. 1).
- Pokud by náhodou plamen zhasl, bezpečnostní ventil po několika vteřinách automaticky přeruší přívod plynu. Pro opětovné obnovení fungování uveďte ovládací knoflík do bodu zapalování (obr. 1, velký plamen) a stiskněte ho.
- Pokud budete vařit na tucích či olejích, věnujte jim maximální pozornost, neboť se po rozpálení mohou vznítit.
- V blízkosti spotřebiče v provozu nepoužívejte rozprašovače.
- Na hořák neumisťujte nestabilní či deformované hrnce, aby nedošlo k jejich převrácení či aby z nich nevytekly kapaliny.
- Ujistěte se, že jsou držadla hrnců správně umístěna.
- Po zapálení hořáku zkontrolujte, zda je plamen pravidelný; dříve než hrnce sejmete, vždy plamen zeslabte či ho vypněte.

POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÉ PLOTÝNKY

Deska je ovládána 7-polohovým přepínačem, který zapnete otočením ovládacího knoflíku do požadované polohy.
Kontrolka signalizuje zapnutí desky.
Pro bližší informaci je výše v textu uvedena tabulka nastavení elektrické plotýnky.

Upozornění

- Používejte hrnce s plochým dnem, jejichž průměr bude mírně přesahovat průměr desky.
- Nenechávejte desku zapnutou naprázdno.
- Nevařte jídlo přímo na povrchu desky.
- Vypněte desku několik minut před vlastním koncem vaření.
- Po použití zůstává deska dlouhou dobu horká; nepokládejte na ni ruce či jiné předměty.
- Pro lepší údržbu čistěte povrch desky pomocí speciálních přípravků, které jsou běžně v prodeji.

POKYNY PRO UŽIVATELE

Poznámka: Při prvním zapnutí nechte desku zapnutou v poloze 1 přibližně po dobu 30 minut, aby se odstranily zbytky oleje či vlhkosti.

POLOHA OVLÁDACÍHO KNOFLÍKU	INTENZITA TEPLA	TYP VAŘENÍ
0	Vypnuto	
1	Slabá	Pro udržování teploty pokrmů a ohřívání malého objemu kapalin.
2	Mírná	Pro ohřívání středního objemu kapalin; příprava krémů a omáček s dlouhým vařením.
3	Pomalá	Pro rozmrazování, přípravu dušených pokrmů, vaření pod teplotou v bodu varu.
4	Střední	Vaření při teplotě v bodu varu, pečeně, jemné maso, ryby.
5	Silná	Pro pečeně, bifteky, vařené hovězí maso.
6	Prudká	Pro přivedení do varu velkého objemu kapaliny, pro smažení, grilování.

ČIŠTĚNÍ

Před veškerými operacemi spotřebič odpojte od sítě elektrického napájení.
Doporučujeme pracovat se studeným spotřebičem.

Smaltované části
Smaltované části je třeba mýt houbičkou a mýdlovou vodou či lehkým čisticím prostředkem.
Nepoužívejte abrazivní či leptavé přípravky.
Dbejte na to, aby látky jako citronová, rajčatová šťáva, slaná voda, ocet, káva a mléko nezůstávaly dlouho na smaltovaném povrchu.

Části z ušlechtilé oceli a hliníku
Na ušlechtilé oceli se mohou vytvořit skvrny, pokud zůstane dlouhou dobu ve styku s vápenatou vodou či agresivními čisticími prostředky.
Povrchy z ušlechtilé oceli doporučujeme omýt mýdlovou vodou a osušit jemnou látkou.
Lesku dosáhnete pravidelným používáním vhodných chemických přípravků, které jsou běžně v prodeji.

Hořáky a rošty
Pro usnadnění čištění mohou být tyto části sejmuty.
Hořáky je třeba mýt pomocí houbičky a mýdlové vody či lehkým čisticím prostředkem; poté je dobře osušte a řádně vložte zpět do jejich drážek.
Zkontrolujte, zda nejsou ucpány kanálky rozdělovačů plamenů.
Aby bylo zaručeno optimální fungování, vždy ověřte, zda jsou sonda bezpečnostního ventilu a zapalovací elektroda řádně čisté.
Rošty je možné mýt v myčce nádobí.

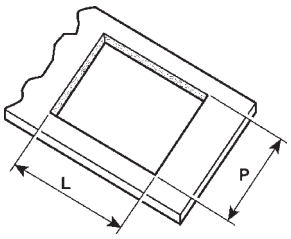
Plynové kohoutky
Případné promazání kohoutků musí být provedeno výhradně odborným personálem.
Pokud by došlo ke ztuhnutí či funkčním poruchám plynových kohoutků, zavolejte servisní službu.

POKYNY PRO INSTALATÉRA

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:
NÍŽE POPSANÉ OPERACE MUSEJÍ BÝT PROVÁDĚNY VÝHRADNĚ KVALIFIKOVANÝM PERSONÁLEM V SOULADU S PLATNÝMI NORMAMI.
VÝROBCE ODMÍTÁ VEŠKEROU ODPOVĚDNOST ZA OHROŽENÍ OSOB, ZVÍŘAT ČI POŠKOZENÍ VĚCÍ VYPLÝVAJÍCÍ Z NEDODRŽOVÁNÍ TĚCHTO USTANOVENÍ.

INSTALACE

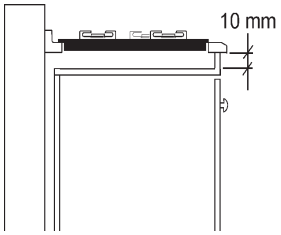
Montáž desky
Tento spotřebič byl koncipován tak, aby ho bylo možné zasadit do nábytku odolného vůči teplu.
Stěny nábytku musejí být podle evropských norem odolné vůči teplotě převyšující 75°C nad okolní teplotou.
Spotřebič je typu „Y", může být tedy instalován pouze s jednou boční stěnou napravo či nalevo od varné desky.
Dbejte na to, abyste spotřebič neinstalovali v blízkosti vznětlivých materiálů jako jsou záclony, utěrky atd.
V desce nábytku vytvořte otvor o rozměrech, které jsou uvedeny na obr. 3 s dodržením minimální vzdálenosti 50 mm od okraje spotřebiče vůči přilehlým stěnám.



obr. 3

MODEL	L (mm)	P (mm)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG795X	860	480

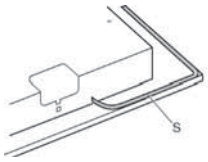
Pokud se nad varnou deskou nachází závěsná skříň, je nutné zajistit minimální vzdálenost 760 mm od desky.
Doporučujeme izolovat spotřebič od spodního dílu nábytku pomocí separátoru a ponechat hloubku minimálně 10 mm (obr. 4).



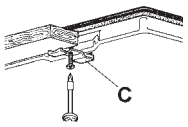
obr. 4

Pokud spotřebič zasadíte nad troubu, je nutné zajistit, aby instalace proběhla v souladu s bezpečnostními normami. Dbejte zejména na to, aby elektrický kabel a napájecí hadice byly položeny tak, aby nepřišly do styku s horkými částmi pláště trouby. Aby se zabezpečilo adekvátní větrání v případě instalace nad troubu bez nucené chladící ventilace, musí být navíc zajištěny vhodné přívody vzduchu s povrchem vstupu menším než 200 cm^2 a povrchem výstupu převyšujícím minimálně 60 cm^2.

Upevnění desky
Každá varná deska je opatřena speciálním těsněním. Kromě toho je dodávána sada skob, které se použijí k upevnění desky.
Pro instalaci postupujte následujícím způsobem:
- Sejměte z desky rošty a hořáky.
- Převraťte spotřebič a podél vnějšího okraje natáhněte těsnění S (obr. 5).



obr. 5



obr. 6

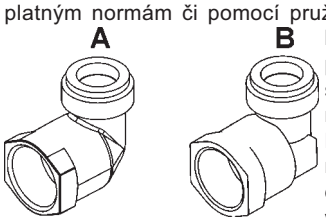
- Zasuňte a umístěte varnou desku do otvoru vytvořeného v nábytku a zablokujte ji pomocí šroubů upevňovacích skob C (obr. 6).

Místnost pro instalaci
Tento spotřebič nedisponuje zařízením na odvádění látek vzniklých spalováním, je nutné tedy odvádět tyto páry ven za použití digestoře či elektroventilu, který se zapne vždy při každém použití spotřebiče.

POKYNY PRO INSTALATÉRA

V místnosti, kam bude tento spotřebič nainstalován, by měla být přirozená cirkulace vzduchu pro zajištění pravidelného spalování plynu a větrání místnosti; objem potřebného vzduchu nesmí být nižší než 20 m^3.
Vzduch musí procházet trvalými otvory, vytvořenými ve stěnách místnosti, které budou vycházet směrem ven.
Ventilace může být zajištěna i ze sousední místnosti; v tomto případě dbejte předpisů platných norem.
Minimální průřez otvorů by měl být 200 cm^2.

Připojení plynu
Ujistěte se, že je spotřebič nastaven na druh dostupného plynu - podívejte se na štítek na jeho spodní straně. Postupujte podle pokynů uvedených v odstavci "Změny plynu a nastavení", pokud bude nutné provést nastavení na jiný druh plynu.
Spotřebič musí být napojen na plynové zařízení za použití pevných kovových trubek odpovídajících platným normám či pomocí pružných ocelových



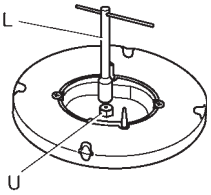
obr. 7

hadiček k průběžné stěně v souladu s platnou normou.
Některé modely mají k dispozici dvě připojení: válcové A, kuželové B (obr. 7). Vyberte vhodné připojení v závislosti na zemi, kde se spotřebič instaluje.
Připojení nesmí působit tlak na plynovou rampu.
Po dokončení instalace zkontrolujte hermetičnost připojení pomocí mýdlového roztoku.

Elektrické připojení
Připojení k elektrické síti musí provést kvalifikovaný personál v souladu s platnými normami.
Napětí elektrického zařízení musí odpovídat údajům uvedeným na štítku pod spotřebičem. Ověřte, zda je elektrické zařízení vybaveno výkonným uzemňovacím vedením v souladu s normami a ustanoveními zákona. **Uzemnění je povinné.**
Pokud by spotřebič neměl zástrčku, připevněte na napájecí kabel normovanou zástrčku.
Lze provést připojení přímo na elektrickou síť za použití vícepólového vypínače se vzdáleností otevření kontaktů alespoň 3 mm.

ZMĚNY PLYNU A NASTAVENÍ

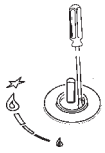
Výměna trysek
Pokud je spotřebič určen pro jiný druh plynu než který je dostupný, je třeba vyměnit trysky hořáků.
Volba trysek, které je třeba vyměnit, je nutné provést podle níže uvedené tabulky „technické parametry“.
Postupujte tedy následujícím způsobem:

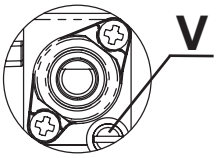


obr. 8

- Sejměte rošty a hořáky.
- Pomocí přímého klíče L odšroubujte trysku U (obr. 8) a vyměňte ji za jinou vhodnou trysku.
- Pevně trysku zablokujte.

Seřízení hořáků
Seřízení minimálního výkonu musí být vždy správné a plamen musí stále hořet i při prudkém přechodu z polohy maximálního do minimálního výkonu.
Pokud tomu tak není, je nutné seřídit minimální výkon tímto způsobem:
- Zapalte hořák;
- Otočte kohoutkem až do polohy minimálního výkonu (malý plamen);
- Vyjměte ovládací knoflík z čepu kohoutku;
- Vsuňte plochý šroubovák C do otvoru na ovládacím panelu (obr. 9) a otáčejte by-pass šroubem V (obr. 9/A), dokud nebude minimální výkon správně seřízen.


obr. 9



obr. 9/A

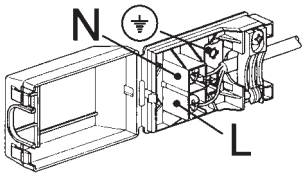
V případě hořáků fungujících na plyn G30 musí být by-pass šroub zcela utažen.

POKYNY PRO INSTALATÉRA

ÚDRŽBA

Výměna napájecího kabelu

Pokud budete vyměňovat napájecí kabel, je třeba použít kabel typu H05VV-F či H05RR-F s průřezem 3 x 0,75 mm^2 pro plynovou desku či s průřezem 3 x 1 mm^2 pro plynovou/elektrickou desku s elektrickou plotýnkou (1500 W).



obr. 10

Připojení ke svorkovnici se provede tak, jak je zobrazeno na obr. 10:

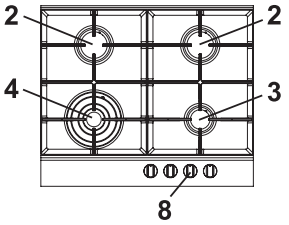
izolační drát L hnědý ***(fáze)***

izolační drát N modrý ***(neutrální)***

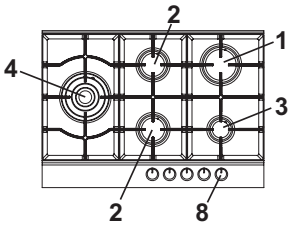
izolační drát zeleno-žlutý ⏚ ***(uzemnění)***

MODELY

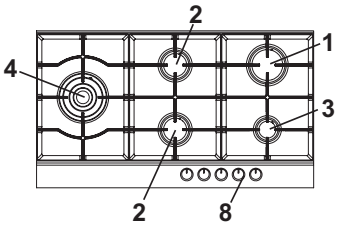
DTG764X



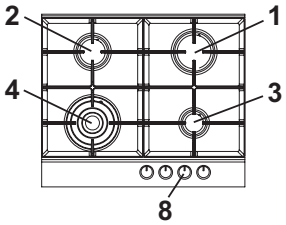
DTG775X



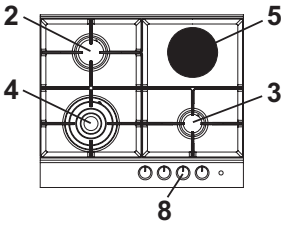
DTG795X



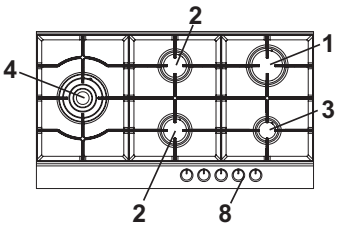
DTE714X / W / F / B



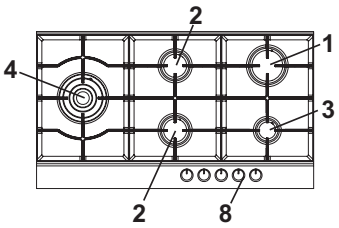
DTE715X / W / F / B



DTE772X / W / F / B



DTE792X



1 Rychlý hořák	3000 W
2 Středně rychlý hořák	1750 W
3 Pomocný hořák	1000 W
4 Trojitý hořák	3800 W
5 Elektrická plotýnka Ø 145	1500 W
8 Ovládací knoflík hořáku	

TABULKA TECHNICKÝCH PARAMETRŮ

HOŘÁKY		PLYN	PRACOVNÍ TLAK	TEPELNÝ VÝKON		PRŮMĚR TRYSKY	PRŮMĚR BY-PASS KOHOUTKU	TEPELNÝ VÝKON (W)	
Č.	OZNAČENÍ		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	max.	min.
1	RYCHLÝ	G30 / G31	30 / 30	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	seř.	3000	950
2	STŘEDNĚ RYCHLÝ	G30 / G31	30 / 30	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	seř.	1750	600
3	POMOCNÝ	G30 / G31	30 / 30	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	seř.	1000	450
4	TROJITÝ HOŘÁK	G30 / G31	30 / 30	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	seř.	3800	2100

Tento výrobek je v souladu se směrnicí EU 2002/96/ES.

Symbol s přeškrtnutým košem vytištěný na spotřebiči udává, že výrobek, kterým musí být na konci doby své životnosti oddělen od domovního odpadu, je nutné předat do střediska se tříděným sběrem pro elektrická a elektronická zařízení nebo vrátit prodejci v okamžiku nákupu stejného nového výrobku.

Uživatel je odpovědný za předání spotřebiče na konci jeho životnosti příslušným sběrným dvorům; v opačném případě je možné uplatnit pokuty stanovené platnými zákony o odpadech.
Vhodný tříděný sběr pro pozdější předání spotřebiče k recyklaci, ke zpracování a k likvidaci neohrožující životní prostředí přispívá k tomu, aby nedocházelo k negativnímu dopadu na životní prostředí a zdraví a podporuje recyklaci materiálů, ze kterých se výrobek skládá.
Pro podrobnější informace týkající se dostupných systémů sběru se obraťte na místní správu pro likvidaci odpadů či na obchod, kde jste výrobek zakoupili.
Výrobci a dovozci musí dodržet vlastní odpovědnost za recyklaci, zpracování a likvidaci neohrožující životní prostředí buď přímo nebo účastí v kolektivním systému.

Výrobní firma odmítá veškerou odpovědnost za případné nepřesnosti, které by bylo možné přičíst tiskovým chybám či chybám při přepisu, obsaženým v této příručce. Vyhrazuje si právo provádět na svých výrobcích veškeré změny, které bude považovat za nutné, aniž by došlo k ohrožení podstatných charakteristik z funkčního a bezpečnostního hlediska.

SLUŽBA TECHNICKÉ POMOCI

Případné zákroky na Vašem spotřebiči musí být provedeny:
- pouze Vaším prodejcem;
- pouze dalším odborníkem, který k tomu bude oprávněn firmou.

V takovém případě uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ a sériové číslo). Tyto údaje se nacházejí na typovém štítku umístěném pod spotřebičem.

ES

De Dietrich

Estimado cliente, estimada clienta,

Acaba de comprar una placa de cocción DE DIETRICH y queremos darle las gracias por ello.

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que, por su calidad, su estética, sus functiones y su desarrollo tecnológico, constituyen productos excepcionales, exponentes de nuestro saber.

Su nueva placa de cocción DE DIETRICH se integrará con armonía en su cocina y combinará los resultados culinarios y la facilidad de uso. Hemos querido ofrecerle un producto óptimo.

También encontrará en la gama de productos DE DIETRICH, una amplia selección de hornos, hornos microondas, campanas extractoras, lavavajillas, y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nueva placa de cocción DE DIETRICH.

Le invitamos a visitarnos en nuestra página web www.dedietrich-electromenager.com donde encontrará las útiles innovaciones y otras informaciones útiles y adicionales.

DE DIETRICH
Los nuevos objetos de valor

Con el objetivo de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de efectuar modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas con los avances técnicos.

Importante: Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente este manual de instalación y utilización para familiarizarse lo más rápidamente posible con su functionamiento.

www.dedietrich-electromenager.com

ÍNDICE

- ADVERTENCIAS GENERALES pag.4

- ISTRUCCIONES PARA EL USUARIO pag.5
  - Uso de lo quemadores pag.5
  - Uso de la plancha eléctrica pag.5
  - Limpieza pag.6

- ISTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR pag.7
  - Montaje de la encimera pag.7
  - Fijación de la encimera pag.7
  - Local de instalación pag.7
  - Conexión del gas pag.8
  - Conexión eléctrica pag.8
  - Cambio de las boquillas pag.8
  - Regulación de los quemadores pag.8
  - Sustitución del cable de alimentación pag.9

- MODELO pag.10

- TABLA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS pag.11

- SERVICIO POSTVENTA pag.12

ADVERTENCIAS GENERALES

Le invitamos a leer este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Es muy importante que este manual esté siempre junto al aparato para cualquier consulta futura.
En caso de que se venda o ceda el aparato a otra persona, es necesario asegurarse de que junto a él se entregue también el manual para que el nuevo usuario pueda entrar en conocimiento de su funcionamiento y de las advertencias correspondientes. Este aparato es de clase 3 y está concebido para un empleo de tipo no profesional por parte de particulares en sus viviendas.

Este aparato cumple las siguientes directivas:

EEC 90/396	**(Gas)**	**EEC 89/336**	**(Compatibilidad electromagnética)**
2006/95/CE	**(Baja tensión)**	**EEC 89/109**	**(Contacto con alimentos)**

- La instalación tiene que ser realizada por personal competente y cualificado según las normas vigentes.
- Este aparato está diseñado para el uso de personas adultas.
- Por lo tanto, impida a los niños acercarse al aparato para jugar con ello.
- Vigile a los niños durante todo el funcionamiento del aparato, teniendo cuidado de que no se acerquen ni toquen las superficies que no se hayan enfriado completamente.
- Antes de alimentar el aparato, controle que esté regulado correctamente para el tipo de gas a disposición (vea el párrafo “instalación”).
- Antes del mantenimiento o de la limpieza, desconecte eléctricamente el aparato y déjelo enfriar.
- Asegúrese de que alrededor del aparato a gas circule el aire. Una ventilación escasa produce una carencia de oxígeno.
- En caso de utilización intensa o por largo tiempo del aparato, puede necesitarse una aireación suplementaria, como por ejemplo la apertura de una ventana o el aumento de la potencia de aspiración mecánica, si existe.
- Los productos de la combustión se tienen que descargar al exterior mediante una campana aspirante o un electroventilador (vea el párrafo “instalación”).
- Para cualquier intervención o modificación, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.

ATENCIÓN:

La etiqueta del producto, con el número de serie, está pegada debajo de la encimera.

El fabricante rechaza cualquier responsabilidad ante los posibles daños ocasionados a cosas o personas por la instalación incorrecta o el uso inapropiado, incorrecto o irrazonable del aparato.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación, la regulación y la adaptación al tipo de gas disponible sean ejecutadas por personal cualificado, según las normas en vigor.
Las instrucciones específicas se describen en la parte del manual reservada al instalador.

USO DE LOS QUEMADORES

La simbología serigrafiada al lado de los mandos indica la correspondencia entre el mando y el quemador.

Encendido automático con válvulas

Gire en sentido antihorario el mando correspondiente hasta la posición de máximo (llama grande, fig. 1) y apriete el mando.

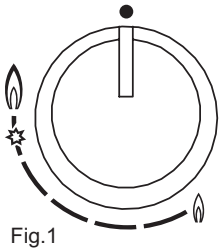


Fig.1

Una vez realizado el encendido, mantenga el mando apretado durante unos 6 segundos.

Uso de los quemadores

Para lograr el máximo rendimiento sin derroche de gas, es importante que el diámetro de la olla sea adecuado a la potencia del quemador (vea la tabla siguiente) para evitar que la llama salga del fondo de la olla (fig. 2).

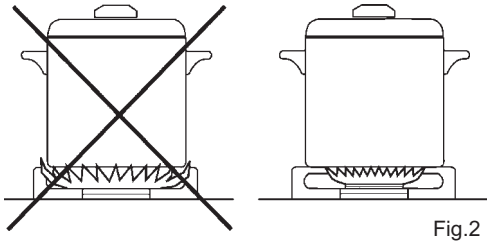


Fig.2

Utilice la potencia máxima para llevar rápidamente a ebullición los líquidos y la potencia reducida para calentar los alimentos o para mantener la ebullición.

Todas las posiciones de funcionamiento deben escogerse entre el máximo y el mínimo, nunca entre la posición de máximo y el punto de apagado.

Para interrumpir la alimentación del gas, gire el mando en sentido horario hasta la posición de cierre.

En ausencia de energía eléctrica, es posible encender los quemadores con los fósforos, situando el mando en el punto de encendido (llama grande, fig.1).

Quemadores	Potencias (W)	Ø Ollas
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semirrápido	1750	16 - 18 cm
Rápido	3000	20 - 22 cm
Triple corona	3800	24 - 26 cm

Advertencias

- Controle que los mandos estén siempre en la posición de cierre (vea la fig. 1) cuando el aparato no esté en funcionamiento.
- En caso de que la llama se apague accidentalmente, la válvula de seguridad después de pocos segundos interrumpirá automáticamente el suministro del gas. Para volver a encender el aparato ponga el mando en el punto de encendido (llama grande fig. 1) y apriete.
- Durante la cocción con grasas o aceites tenga el máximo cuidado ya que estas sustancias, sobrecalentándose, podrían inflamarse.
- No utilice aerosoles cerca del aparato en funcionamiento.
- No ponga encima del quemador ollas inestables o deformadas para evitar vuelcos o rebosamientos.
- Asegúrese de que las asas de las ollas estén situadas correctamente.
- Cuando encienda el quemador, controle que la llama sea regular; baje siempre la llama o apáguela antes de quitar la olla.

USO DE LA PLANCHA ELÉCTRICA

La plancha está controlada por un conmutador que tiene 7 posiciones y que se pone en función rodeando el pomo en la posición que se desea.

Un señalador luminoso signala la inserción de la plancha.

Para esplicaciónes más detalladas se pone en seguida un quadro de regulación de la plancha eléctrica.

ADVERTENCIAS

- Utilizar ollas con base llana y de igual diámetro o un poco superior a lo de la plancha.
- No dejar la plancha en función sin usarla.
- No cocinar los alimentos directamente en la superficie de la plancha.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

- Apagar la plancha algunos minutos antes de que la cocción sea terminada.
- Después el uso la plancha deja caliente por mucho tempo; no apoyar las manos u otros objetos.
- Para una mayor conservación tratar la superficie de la plancha con productos específicos que se encuentran sin dificultad.

NB. En la primiera inserción dejar la plancha en función en la posición 1 para aproximadamente 30 minutos al fin de eliminar los residuos de aceite o de humedad.

POSICIÓN DEL POMO	INTENSIDAD DE CALOR	MODO DE COCCIÓN
0	Apagado	
1	Delgado	Para mantener los alimentos calientes y calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Suave	Para calentar medias cantidades de líquido; preparación de natas y salsas de larga cocción.
3	Lento	Para descongelar, preparar guisos ,cocciónes debajo de la temperatura de ebulicción.
4	Medio	Cocción a la temperatura de ebulicción, asados, carnes delicadas, pescado.
5	Fuerte	Por asados, bistecas, cocidos.
6	Intenso	Para portar a ebulición grandes cantidades de líquido, para freír, carne cocida en parillas.

LIMPIEZA

Antes de cada operación desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.
Se aconseja realizar la limpieza con el aparato frío.

Partes esmaltadas
Las partes esmaltadas se tienen que lavar con una esponja y con agua y jabón o con un detergente blando.
No use productos abrasivos o corrosivos.
Evite que sustancias como el zumo de limón, el tomate, el agua salina, el vinagre, el café y la leche queden por largo tiempo en las superficies esmaltadas.

Partes de acero inoxidable
El acero inoxidable puede mancharse si queda en contacto con agua caliza o detergentes agresivos por largo tiempo.
Se aconseja lavar con agua y jabón, luego secar con un paño blando.
El brillo se mantiene mediante el uso periódico de productos químicos adecuados, que se encuentran en el comercio.

Quemadores y parrillas
Estos componentes se pueden quitar para facilitar la limpieza.
Los quemadores se deben lavar con una esponja y agua y jabón o con un detergente blando y, una vez bien secados, se volverán a poner en su posición original. Controle que los canales repartidores de llama no estén atascados.
Verifique que la sonda de la válvula de seguridad y el electrodo de encendido estén siempre bien limpios para garantizar un funcionamiento óptimo.
Las parrillas se pueden lavar en el lavavajillas.

Grifos del gas
La eventual lubricación de los grifos tiene que ser realizada exclusivamente por personal especializado.
En caso de endurecimiento o de funcionamiento anómalo de los grifos del gas, diríjase al Servicio de Asistencia.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

ADVERTENCIA IMPORTANTE:
LAS OPERACIONES INDICADAS A CONTINUACIÓN TIENEN QUE SER REALIZADAS EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL CUALIFICADO DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES.
LA CASA CONSTRUCTORA RECHAZA CUALQUIER RESPONSABILIDAD ANTE LOS DAÑOS OCASIONADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS POR LA INOBSERVANCIA DE DICHAS DISPOSICIONES.

INSTALACIÓN

Montaje de la encimera
El aparato está realizado para ser empotrado en muebles resistentes al calor.
Las paredes de los muebles tienen que resistir una temperatura de al menos 90°C.
El aparato es de tipo "Y", o sea se puede instalar con una sola pared lateral a la derecha o izquierda de la encimera.
Evite la instalación del aparato cerca de materiales inflamables como cortinas, trapos, etc.
Practique una abertura de las dimensiones indicadas en la fig. 3 en la superficie del mueble, respetando una distancia de por lo menos 50 mm del borde del aparato hasta las paredes adyacentes.

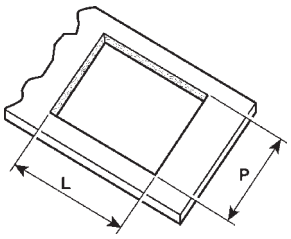


Fig.3

MODELO	L (mm)	P (mm)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG795X	860	480

La eventual presencia de un elemento colgante encima de la encimera tiene que prever una distancia mínima de 760 mm desde el top.
Se aconseja aislar el aparato del mueble de abajo con un separador dejando un espacio de depresión de al menos 10 mm (fig. 4).
En caso de introducción en una base con horno,

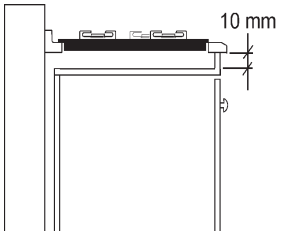


Fig.4

es necesario tomar las debidas precauciones para asegurar una instalación conforme a las normas vigentes de prevención de accidentes. Preste especial atención a que el cable eléctrico y el tubo de alimentación estén situados de tal modo que no puedan entrar en contacto con las partes todavía calientes de la envoltura del horno. Además, en caso de instalación sobre un horno sin ventilación forzada de refrigeración, se deberán prever tomas de aire apropiadas para permitir una aireación adecuada, con una superficie de entrada inferior de al menos 200 cm² y una superficie de salida superior de al menos 60 cm².

Fijación de la encimera
Cada encimera se entrega con una junta especial. Según el tipo de fondo, se entrega el tipo de gancho de fijación adecuado.
Para la instalación actúe del modo siguiente:
- Quite las parrillas y los quemadores de la encimera.
- De la vuelta al aparato y extienda la junta S a lo largo del borde exterior (fig. 5).

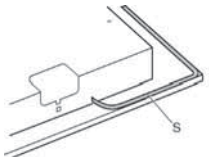


Fig.5

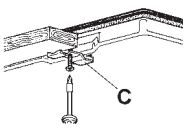


Fig.6

- Inserte y sitúe la encimera en la abertura practicada en el mueble y bloquéela con los tornillos de los ganchos de fijación C (fig. 6).

Local de instalación
Este aparato no está dotado de un dispositivo de descarga de los productos de combustión y por lo tanto es necesario descargar los humos al exterior

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

utilizando una campana o un electroventilador que se accione cada vez que se utiliza el aparato.
El local donde se instala el aparato debe tener un flujo natural de aire para la combustión regular del gas y para la ventilación del local; el volumen de aire necesario no debe ser inferior a 20 m^3.
El flujo de aire debe tener lugar a través de aberturas permanentes practicadas en las paredes del local comunicantes con el exterior. La ventilación puede proceder también de un local contiguo; en este caso aténgase a lo establecido en las normas vigentes.
Las aberturas deben tener una sección mínima de 200 cm^2**.**

Conexión del gas
Compruebe que el aparato sea regulado para el tipo de gas disponible; vea la etiqueta situada debajo del aparato. Actúe según las instrucciones que encontrará en el párrafo "cambio de gas y regulaciones" para su eventual adaptación a gases diferentes.
El aparato tendrá que conectarse a la instalación del gas utilizando tubos metálicos rígidos conformes a la norma vigente o tubos flexibles de acero con pared continua conformes a la norma vigente.

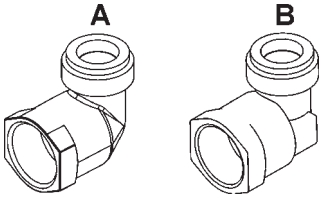


Fig.7

Algunos modelos están dotados de dos empalmes: uno cilíndrico A y uno cónico B (fig. 7). Elija el empalme apropiado según el país de instalación. La conexión no debe provocar esfuerzos a la rampa del gas.
Una vez finalizada la instalación, controle la hermeticidad de las conexiones con una solución jabonosa.

Conexión eléctrica
La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal cualificado y según las normas vigentes.
La tensión de la instalación eléctrica debe corresponder a la que se indica en la etiqueta debajo del aparato.
Verifique que la instalación eléctrica esté dotada de una conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley. **La toma de tierra es obligatoria.** Si el aparato no está provisto de una clavija, instale una clavija normalizada en el cable de alimentación.
Es posible efectuar la conexión directamente a la red eléctrica, interponiendo un interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos de almenos 3 mm.

CAMBIO DEL GAS Y REGULACIONES

Cambio de las boquillas
Si el aparato está regulado para un tipo de gas distinto al tipo disponible, es necesario sustituir las boquillas de los quemadores.
La elección de las boquillas a sustituir se tiene que hacer según la tabla de "características técnicas" representada a continuación.
Luego actúe del modo siguiente:

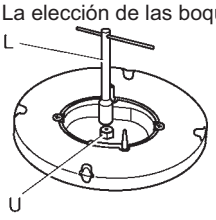


Fig.8

- Quite las parrillas y los quemadores.
- Con una llave de tubo L destornille la boquilla U (fig. 8) y sustitúyala con la correspondiente.
- Bloquee con fuerza la nueva boquilla.

Regulación de los quemadores
La regulación del mínimo debe ser siempre correcta y la llama debe permanecer encendida incluso cuando se pase bruscamente de la posición de máximo a la de mínimo.
Si esto no ocurre es necesario regular el mínimo como sigue:
- Encienda el quemador;
- Gire el grifo hasta la posición de mínimo (llama pequeña);
- Quite el mando del eje del grifo;
- Introduzca un destornillador plano C en el agujero F del grifo (fig. 9) y gire el tornillo "V" by-pass hasta obtener una regulación correcta del mínimo.

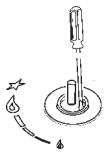


Fig.9

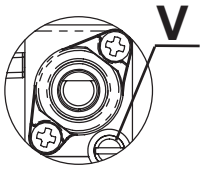


Fig.9/A

En los quemadores que funcionan a gas G30, el tornillo debe estar atornillado completamente.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

MANTENIMIENTO

Sustitución del cable de alimentación

En caso de sustitución del cable de alimentación se tendrá que utilizar un cable conforme a las normas del tipo H05VV-F o H05RR-F de sección 3 x 0,75 mm^2 por le gas e 3x1 mm^2 por le mixtes.

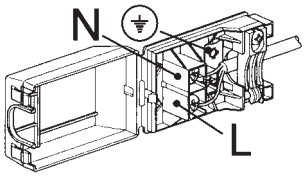


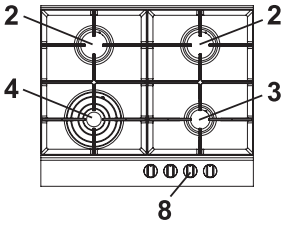
Fig.10

La conexión a la regleta se tiene que realizar según se indica en la fig. 10:

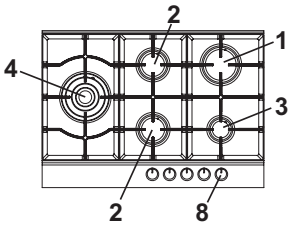
cable L marrón	***(fase)***
cable N azul	***(neutro)***
cable ⏚ verde-amarillo	***(tierra)***

MODELO

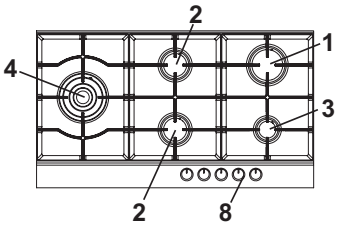
DTG764X



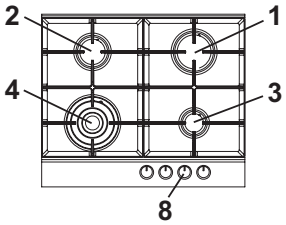
DTG775X



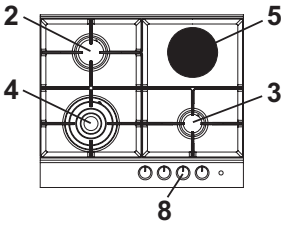
DTG795X



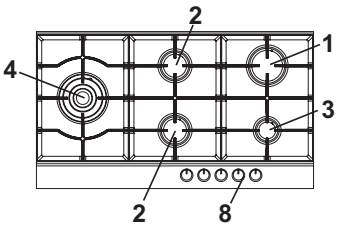
DTE714X / W / F / B



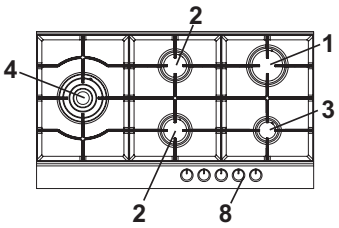
DTE715X / W / F / B



DTE772X / W / F / B



DTE792X



1 - Quemador rápido de	3000 W
2 - Quemador semirrápido de	1750 W
3 - Quemador auxiliar de	1000 W
4 - Quemador tripla corona de	3800 W
5 - Placa eléctrica	1500 W
8 - Botón de mando del quemador	

TABLA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE TABAJO	POTENCIA TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA	DIÁMETRO BOQUILLA	POTENCIA TÉRMICA (W)	
N°	DENOMINACIÓN		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RÁPIDO	G30 / G31	28 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMIRRÁPIDO	G30 / G31	28 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAR	G30 / G31	28 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE CORONA	G30 / G31	28 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

Este producto es conforme a la directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo de la papelera tachada, colocado en el aparato, indica que, al final de su vida útil, el aparato debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o, si se compra un aparato nuevo similar, al distribuidor.
Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlo a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos.
Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza.
Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con la tienda donde se compró el aparato.
Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

La casa constructora rechaza cualquier responsabilidad ante las posibles inexactitudes imputables a errores de imprenta o de transcripción contenidas en este manual de instrucciones. Además, se reserva el derecho de modificar su propio producto en la medida que considere oportuna, sin perjudicar las características esenciales de funcionamiento y seguridad.

SERVICIO POSTVENTA

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

PT

De Dietrich

Estimado cliente, estimada cliente,

Acabou de adquirir uma placa de cozinha DE DIETRICH e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.

As nossas equipas de investigação conceberam uma nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores do nosso saber-fazer.

A sua nova placa de conzinha DE DIETRICH integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente os mais altos desempenhos de cozedura com a facilidade de utilização. Foi nosso desejo oferecer-lhe um produto de excelência.

Na gama de electrodomésticos DE DIETRICH encontrará igualmente uma vasta selecção de artigos de encastrar, tais como fornos, microondas, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos, que poderá combinar com a sua nova placa de cozinha DE DIETRICH.

Para mais informações de carácter útil e complementar ou para tomar conhecimento das nossas mais recentes inovações, consulte o nosso site www.dedietrich-electromenager.com.

DE DIETRICH
Novos objectos de valor

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamonos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.

Importante: Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu functionamento.

www.dedietrich-electromenager.com

ÍNDICE

- ADVERTÊNCIA GERAL pag.4

- ISTRUÇÕES PARA O UTENTE pag.5
  - Utilização dos queimadores pag.5
  - Disco electrico pag.5
  - Limpeza pag.6

- ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR pag.7
  - Montagem da mesa de encastrar pag.7
  - Ligação do aparelho pag.7
  - Local de instalação pag.8
  - Ligação do gás pag.8
  - Ligação eléctrica pag.8
  - Substituição dos injectores pag.8
  - Regulação do queimador pag.8
  - Substituição do cabo de alimentação pag.9

- MODELO pag.10

- QUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS pag.11

- Serviços autorizados pag.12

ADVERTÊNCIA GERAL

Antes de instalar e utilizar o aparelho convidamo-lo a ler este manual de instruções.
É muito importante conservar o manual junto do aparelho para qualquer futura consulta.
Se este equipamento for vendido ou cedido a terceiros, certifique-se que o novo utilizador recebe o livro de instruções também, para que este possa aprender a funcionar com o aparelho.
Este manual destina-se a mesas de encastrar da 3 classe.

ESTE APARELHO ESTÁ DE ACORDO COM AS SEGUINTES DIRECTIVAS:

EEC 90/396	**(Gás)**	**EEC 89/336**	**(Compatibilidade electromagnética)**
2006/95/CE	**(Baixa voltagem)**	**EEC 89/109**	**(Contacto com os alimentos)**

- A instalação deve ser executada por pessoal competente e credenciado segundo a regulamentação em vigor.
- Este aparelho está projectado para ser utilizado por adultos.
- Chama-se a atenção, depois, para que as crianças não se aproximem com a intenção de brincar com ele.
- Vigiar as crianças durante todo o tempo de funcionamento do aparelho, cuidando para que não estejam na sua vizinhança e que não toquem na superfície antes da mesma estar totalmente arrefecida.
- Antes de alimentar o aparelho, verificar se o mesmo está correctamente regulado para a família de gás disponível (ver parágrafo “instalação”).
- Antes de qualquer manutenção ou limpeza retirar a ficha do aparelho da tomada eléctrica e deixá-lo arrefecer.
- Assegurar-se de que existe uma boa circulação de ar em torno do aparelho a gás. Uma má ventilação produz carência de oxigénio.
- No caso de uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode ser necessário um arejamento suplementar, por exemplo, abrindo uma janela ou aumentando a potência de aspiração mecânica, se existir.
- Os produtos da combustão devem ser evacuados para o exterior através de um “pano de chaminé” ou de um ventilador, se tal for permitido (ver parágrafo “instalação”).
- Para eventuais intervenções ou modificações dirigir-se a um Centro de Assistência Técnica autorizado e exigir peças de substituição originais.

ATENÇÃO:

A etiqueta do produto, com o número de série, está colada sobre a mesa de encastrar a gás.

O fabricante declina toda a responsabilidade no caso de eventuais danos em pessoas e bens, provocados por uma instalação incorrecta ou por um uso impróprio, errado ou irracional do aparelho.

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE

É NECESSÁRIO QUE TODAS AS OPERAÇÕES RELACIONADAS COM A INSTALAÇÃO, REGULAÇÃO E ADAPTAÇÃO À FAMÍLIA DE GÁS DISPONÍVEL SEJAM EXECUTADAS POR PESSOAL QUALIFICADO E CREDENCIADO SEGUNDO OS REGULAMENTOS EM VIGOR. AS INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS SÃO DESCRITAS NA PARTE DO MANUAL DESTINADA AO INSTALADOR

UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

A simbologia serigrafada ao lado do manípulo indica a correspondência entre este e o queimador.

Acendimento automático com válvulas

Rodar o manípulo correspondente no sentido anti-horário até à posição de máximo (chama grande fig. 1) e pressionar o manípulo.

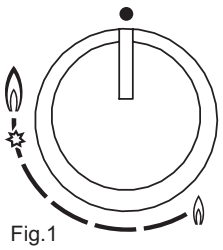


Fig.1

Uma vez aceso o queimador, manter o manípulo pressionado por cerca de 6 segundos.

Utilização do queimador

Para obter o máximo de rendimento sem desperdício de gás, é importante que o diâmetro do recipiente seja adequado à potência do queimador (ver quadro seguinte), de modo a evitar que a chama exceda o fundo do recipiente (ver fig. 2)

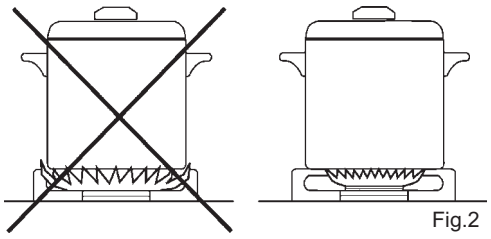


Fig.2

Usar a potência máxima para levar os líquidos rapidamente à ebulição e a reduzida para aquecer a comida ou para manter a ebulição.

Toda a posição de funcionamento deve ser seleccionada entre a posição de máximo e a posição de mínimo e não entre a posição de máximo e o ponto de fecho.

Para interromper a alimentação de gás, rodar o manípulo no sentido horário até à posição de fecho.

Na falta de energia eléctrica é possível acender os queimadores com fósforos, posicionando o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1).

Queimador	Potência (W)	Ø Recipiente
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semi-ràpido	1750	16 - 18 cm
Ràpido	3000	20 - 22 cm
Triplo queimador	3800	24 - 26 cm

Advertência

- Verificar sempre se o manípulo está na posição de “fechado” (ver fig. 1) quando o aparelho não está em funcionamento.
- Em caso de desligamento acidental da chama, passados alguns segundos, a válvula automática interromperá automaticamente o fornecimento do gás. Para restabelecer o funcionamento colocar o manípulo no ponto de acendimento (chama grande fig. 1) e pressionar.
- Durante a cocção com gordura ou óleo redobrar a atenção sobre os mesmos pois, quando sobreaquecidos, podem inflamar-se.
- Não utilizar “spray” nas proximidades do aparelho quando este está em funcionamento.
- Não devem ser colocadas, sobre o queimador, recipientes instáveis ou deformadas para evitar acidentes tais como entornar ou transbordar.
- Assegurar-se de que a asa do recipiente está posicionada correctamente.
- Quando se acender o queimador, verificar se a chama está regulada e baixá-la ou apagá-la sempre antes de retirar o recipiente.

DISCO ELECTRICO

O disco electrico é comandado por um interruptor de sete posições, e para ligar o disco basta rodar o manipulo em qualquer dos dois sentidos.

A luz piloto vermelha manter-se-á acesa enquanto o disco estiver em funcionamento.

Seguidamente alertamos para alguns pontos, para uma boa utilização dos discos electricos.

Avisos

- Use unicamente tachos com fundo plano, de preferencia termico,de preferencia de diametro ìgual ou pouco maior ao do disco.
- Não ligue o disco sem ter um tacho em cima do mesmo.
- Não cozinhe nenhum alimento directamente no disco electrico.

ISTRUÇÕES PARA O UTENTE

- Desligue o disco alguns minutos antes de acabar o cozinhado.
- Depois de utilizar o disco electrico durante um prolongado espaço de tempo, este fica muito quente, por isso não toque nunca no disco, nem ponha nenhum objecto.
- Para maior duração do disco, este deve ser limpo com produtos apropriados que deverá comprar em lojas da especialidade.

NB. Quando ligar o disco electrico convem fazê-lo na posição n°1, durante 30 minutos, para eliminar residuos de oleo e material de conservação que o disco tem por ser novo.

NUMERO	ACQUECIMENTO	TIPO DE COZINHADO
0	Desligado	
1	Muito baixo	Para aquecer pequenas quant. Liquidos
2	Baixo	Para aquecer médias quant. Liquidos prepar molhos, e cremes longos.
3	Morno	Para descongelar alimentos, fazer estufados em pouca fervura
4	Médio	Para cozinhados que necesitam fervura como carnes ou peixe
5	Quente	Para assados, grelhados e estufados
6	Muito quente	Para grandes ferveduras

LIMPEZA

Antes de qualquer operação, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica.
Aconselha-se a actuar sempre com o aparelho frio.

Partes esmaltadas
As partes esmaltadas devem ser lavadas com um pano húmido em saponária ou detergente não abrasivo.
Não use nunca produtos abrasivos ou corrosivos nesta limpeza.

Partes em inox
As partes em inox poderão escurecer, se em contacto com água muito calcária ou detergentes abrasivos por um longo período de tempo.
Devem ser limpas com um pano húmido em saponária e secas com um pano macio.
Para manter o brilho utilizar periodicamente produtos químicos apropriados, que se encontram à venda.
IMPORTANTE
Não deixe nunca derramado na superfície da placa por muito tempo líquidos como sumo de limão ou tomate, água salgada, vinagre, café ou leite, pois podem danificar a superfície da mesma e não será considerada garantia neste caso.

Queimadores e grelhas
Estas peças podem ser retiradas para facilitar a limpeza. Os queimadores devem ser lavados com uma esponja e um produto saponário ou com detergente leve, bem enxutos e colocados nos seus alojamentos. Verificar se os canais dos espalhadores não estão obstruídos.
Verificar se o termopar do dispositivo de segurança e a vela de acendimento estão sempre bem limpos para garantir um funcionamento optimizado.
As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Torneiras de gás
A eventual lubrificação das torneiras deve ser executada exclusivamente por pessoal especializado.
No caso de endurecimento anormal do funcionamento das torneiras de gás contactar o Serviço de Assistência.

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

ADVERTÊNCIA IMPORTANTE: AS OPERAÇÕES A SEGUIR INDICADAS DEVEM SER EFECTUADAS NO RESPEITO PELOS REGULAMENTOS EM VIGOR E EXCLUSIVAMENTE POR PESSOAL QUALIFICADO E CREDENCIADO.
O FABRICANTE DECLINA TODA A RESPONSABILIDADE POR DANOS CAUSADOS A PESSOAS, ANIMAIS OU BENS, DERIVADOS DA NÃO OBSERVÂNCIA DE TAIS DISPOSIÇÕES

INSTALAÇÃO

Montagem da mesa de encastrar
O aparelho é construído para ser encastrado num móvel resistente ao calor.
As paredes dos móveis devem ser resistentes a uma temperatura de 75 °C acima da temperatura ambiente, segundo a norma europeia EN 60335.
O aparelho é de tipo "Y", isto é, pode ser instalado com uma só parede lateral a direita ou á esquerda da mesa de trabalho. Evitar a instalação do aparelho na proximidade de materiais inflamáveis, como cortinados, esfregões, etc.
Fazer uma abertura no plano do móvel com as dimensões indicadas na figura 3 respeitando uma distância de, pelo menos, 50 mm do bordo do aparelho até as paredes adjacentes.

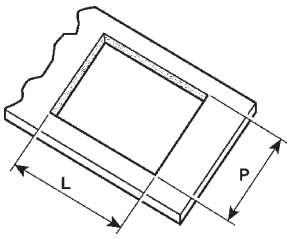


Fig.3

MODELO	L (mm)	P (mm)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG795X	860	480

A eventual presença de uma suspensão sobre a mesa de trabalho, deve prover-se uma distância mínima do topo de 760 mm.
Aconselha-se a isolar o aparelho do móvel que o suporta com um separador deixando um espaço de depressão com, pelo menos, 10 mm. (fig. 4).

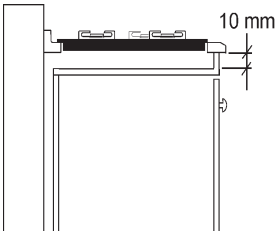


Fig.4

No caso de encaixe numa base com forno será necessário tomar as devidas precauções para assegurar uma instalação em conformidade com as normas de prevenção de acidentes em vigor. Dever-se-á prestar particular atenção a que o cabo eléctrico e o tubo de alimentação estejam colocados de maneira a não entrar em contacto com as partes quentes do invólucro do forno. Além disso, no caso de instalação por cima de um forno sem ventilação forçada de refrigeração, para consentir um adequado arejamento deverão ser previstas tomadas de ar com superfície de entrada inferior de pelo menos 200 cm^2 e superfície de saída superior de pelo menos 60 cm^2.

Ligação do aparelho
Todas as mesas de encastrar são providas de uma guarnição adesiva. Demais, também é fornecida uma série de ganchos a utilizar para a fixação da mesa.
Para a instalação agir da seguinte maneira:
- Retirar as grelhas e queimadores da mesa.
- Virar o aparelho e aplicar o vedante S (fig. 5) ao longo do bordo exterior.

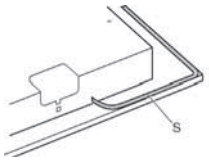


Fig.5

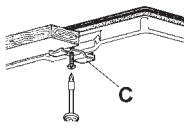


Fig.6

- Inserir e posicionar a mesa de encastrar a gás na abertura efectuada no móvel e bloqueá-la com os parafusos os ganchos de fixação C (fig. 6).

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Local de instalação
Este aparelho não possui dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.
É necessário, por isso, evacuar estes produtos para o exterior utilizando uma conduta de evacuação ou um ventilador que entre em funcionamento todas as vezes que se utiliza o aparelho.
O local onde se instala o aparelho deve ter um fluxo natural de ar para regular a combustão do gás e para ventilação do local.
O volume de ar necessário não deve ser inferior a 20 m^3. O fluxo de ar deve entrar pela abertura permanente feita na parede do local comunicando com o exterior.
A ventilação do local deve respeitar os requisitos da norma en vigor.
A abertura deve ter uma secção mínima de 200cm^2.

Ligação do gás
Assegurar-se de que o aparelho está preparado para a família de gás disponível, verificando a placa de características existente no aparelho.
Efectuar as operações de acordo com as instruções descritas no parágrafo “transformações de gás e regulações” para a eventual adaptação aos diferentes gases.

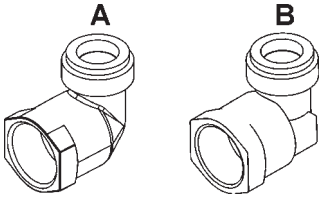


Fig.7

O aparelho deve ser ligado à rede de gás utilizando tubo metálico rígido ou tubo flexível de aço inox de acordo com as normas aplicáveis.
A ligação de entrada de gás do aparelho é roscada, G1/2, macho, cilíndrica. A ligação deve ser executada de acordo com o indicado na norma en vigor.
A ligação não deve provocar solicitações na rampa de gás.
Terminada a instalação, verificar as eventuais fugas com um produto saponário.

Ligação eléctrica
A ligação à rede eléctrica deve ser executada por pessoal qualificado e credenciado de acordo com os regulamentos em vigor.
A tensão da instalação eléctrica deve corresponder à indicada na placa de características existente no aparelho.
Verificar se a instalação eléctrica possui um eficaz circuito de terra de acordo com os regulamentos em vigor. **A medição da terra é obrigatória.** Se o aparelho estiver desprovido de ficha, montar no cabo de alimentação uma ficha normalizada.
É possível efectuar a ligação directamente à rede eléctrica montando um interruptor omnipolar com uma abertura entre contactos de, pelo menos, 3mm.

TRANSFORMAÇÕES DE GÁS E REGULAÇÕES
Substituição dos injectores
Se o aparelho estiver preparado para uma família de gás diferente daquela que está disponível é necessário substituir os injectores dos queimadores.

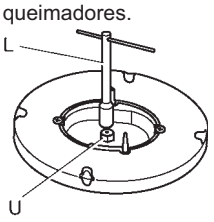


Fig.8

A selecção dos injectores para substituir deve ser feita de acordo com o indicado no quadro “características técnicas” citado a seguir.
Proceder do seguinte modo:
- Retirar a grelha e o queimador.
- Com uma chave recta L desapertar o injector U (ver fig. 8) e substituí-lo pelo correspondente.
- Apertar energicamente o injector.

Regulação do queimador
A regulação do mínimo deve ser sempre correcta e a chama deve permanecer acesa com passagens bruscas do máximo ao mínimo. Si isto se não verificar, é necessário regular o mínimo do seguinte modo:
- Acender o queimador;
- Rodar o manípulo até à posição de mínimo (chama pequena);
- Retirar o manípulo da torneira ou do dispositivo de segurança;
- Introduzir uma chave de fendas no furo F da torneira (ver fig. 9) e rodar o parafuso “by-pass” (ver fig. 9/A) até uma regulação correcta do mínimo.

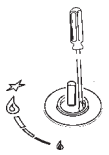


Fig.9

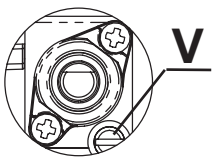


Fig.9/A

Para queimadores que funcionam com gás G30 o parafuso “by-pass” deve ser apertado completamente.

ISTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

MANUTENÇÃO

Substituição do cabo de alimentação

No caso de substituição do cabo de alimentação, deve utilizar-se um cabo do tipo H05VV-F ou H05RR-F com a secção de 3 x 0,75 mm^2 por version 4 gas e 3x1 mm^2 por version mixta. A ligação à placa de bornes deve ser feita como se ilustra na figura 10

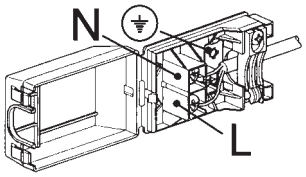


Fig.10

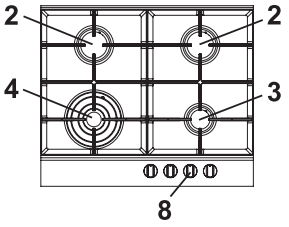
cabo L castanho ***(fase)***

cabo N azul ***(neutro)***

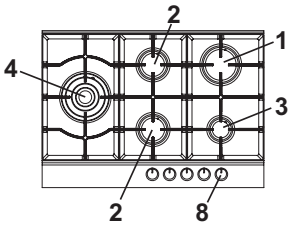
cabo verde-amarelo ⏚ ***(terra)***

MODELO

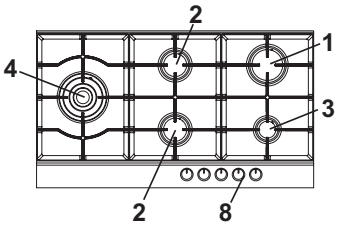
DTG764X



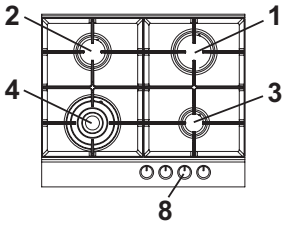
DTG775X



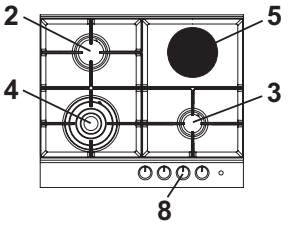
DTG795X



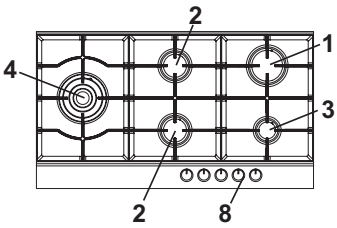
DTE714X / W / F / B



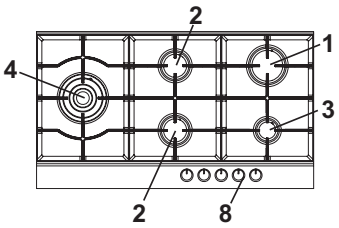
DTE715X / W / F / B



DTE772X / W / F / B



DTE792X



1 Queimador rápido	de 3000 W
2 Queimador semi-rápido	de 1750 W
3 Queimador Auxiliar	de 1000 W
4 Triplo queimador	de 3800 W
5 Placa eléctrica	de 1500 W

8 Manípulo de comando do queimador

QUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEIMADORES		FAMÍLIA DE GÁS	PRESSÃO DE FUNCIONAMENTO	CAUDAL		DIÂMETRO DO INJECTOR	DIÂMETRO "BY-PASS" TORNEIRA	POTÊNCIA (W)	
N°	TIPO		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	RÁPIDO	G30 / G31	30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RÁPIDO	G30 / G31	30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAIR	G30 / G31	30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLO QUEIMADOR	G30 / G31	30 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

Este producto es conforme a la directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo de la papelera tachada, colocado en el aparato, indica que, al final de su vida útil, el aparato debe tratarse separadamente de los residuos domésticos y se ha de entregar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o, si se compra un aparato nuevo similar, al distribuidor.

Al final de la vida del aparato, el usuario tiene que entregarlo a centros de recogida selectiva adecuados ya que, en caso contrario, se le pueden aplicar las sanciones previstas por la legislación sobre residuos.

Para evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorecer la recuperación de los materiales que forman el producto, es necesario efectuar una correcta recogida selectiva que permita reciclar, tratar y eliminar el aparato de forma compatible con la naturaleza.

Para más información sobre los sistemas de recogida disponibles, ponerse en contacto con el centro local de recogida de residuos o con la tienda donde se compró el aparato.

Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatible con el medioambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ou úteis, no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

SERVIÇOS AUTORIZADOS

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

DK

De Dietrich

Kære kunde,

Vi takker dig for at have købt en kogeplade fra DE DIETRICH.

Vores forskningsafdeling har udviklet en ny generation af hårde hvidevarer, der med deres kvalitet, design, funktion og nyskabende teknologi udgør et enestående produkt, der afspejler vores ekspertise.

Vores nye DE DIETRICH kogeplade kan på harmonisk vis indbygges i dit køkken og kombinerer gode tilberedningsresultater og betjeningsvenlighed.
Vores mål er at kunne tilbyde et enestående produkt.

I DE DIETRICHS produktsortiment findes endvidere et stort udvalg af ovne, mikroovne, emhætter, opvaskemaskiner og køleskabe, som kan koordineres med din nye DE DIETRICH kogeplade.

For at opfylde vores kunders behov i forbindelse med vores produkter, står vores servicetjeneste til rådighed for eventuelle spørgsmål eller forslag (se sidst i denne folder).

Se også vores webside www.dedietrich-electromenager.com, hvor du kan se de sidste nye produkter og finde nyttige oplysninger.

DE DIETRICH
Skaber nye standarder

For hele tiden at kunne forbedre vores produkter, forbeholder vi os retten til at foretage enhver ændring af tekniske, funktionsmæssige eller designmæssige egenskaber, som måtte være nødvendige, uden at det påvirker de væsentligste funktionsmæssige og sikkerhedsmæssige karakteristika.

Inden apparatet tages i brug, bedes man nøje læse denne installations- og brugsvejledning, for hurtigst muligt at blive bekendt med selve apparatet.

www.dedietrich-electromenager.com

OVERSIGT

- GENRELLE ADVARSLER side 4

- INSTRUKTIONER TIL BRUGEREN side 5
  - Brug af gasblus side 5
  - Brug af el-kogepladerne side 5
  - Rengøring side 6

- INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN side 7
  - Montering af kogepladen side 7
  - Fastgøring af kogepladen side 7
  - Installationsrummet side 7
  - Tilslutning af gas side 8
  - Elektrisk tilslutning side 8
  - Udskiftning af gasdyser side 8
  - Regulering af gasblus side 8
  - Udskiftning af forsyningskabel side 9

- MODELLER side 10

- TABEL OVER TEKNISKE KARAKTERISTIKA side 11

- KUNDESERVICE side 12

GENERELLE ADVARSLER

Det er meget vigtigt, at denne håndbog opbevares sammen med kogefladen, så den altid kan konsulteres. Hvis kogefladen videresælges eller overgives til en anden person, skal man sørge for, at håndbogen følger med, så den nye bruger kan få oplysninger om brug og advarsler. Denne kogeplade tilhører klasse 3 og er udviklet til brug i private husholdninger.

Dette apparat overholder følgende direktiver:

EEC 90/396	**(Gas)**	**EEC 89/336**	**(Elektromagnetisk kompatibilitet)**
2006/95/CE	**(Lavspænding)**	**EEC 89/109**	**(Kontakt med fødevarer)**

- Installationen skal udføres af kompetente og kvalificerede fagfolk i henhold til de gældende regler.
- Dette apparat er beregnet til at blive betjent af voksne.
- Sørg derfor for at holde børn på afstand.
- Børn skal holdes under opsyn, når kogepladen er tændt. Hold øje med, at de opholder sig i passende afstand og ikke rører ved de varme kogeplader.
- Inden gassen tilsluttes kogepladen, skal man kontrollere, at kogepladen er indstillet til gastypen i hjemmet (se afsnittet "Installation").
- Inden vedligeholdelse eller rengøring, skal strømmen kobles fra kogepladen, og man skal lade den køle ned.
- Sørg for, at der altid er luftcirkulation omkring gasapparater. Manglende ventilation kan producere iltmangel.
- Hvis kogepladen tages i brug på høj effekt eller i længere tid, skal der være ekstra udluftning. Åbn for eksempel et vindue eller skru op for styrken på den mekaniske udsugning, hvis en sådan er installeret.
- Forbrændingsprodukterne skal føres ud i det fri ved hjælp af en emhætte eller en elektroventilator (se afsnittet "Installation").
- Ved eventuelle indgreb eller ændringer på kogepladen skal man henvende sig til et autoriseret teknisk servicecenter og anmode om originale reservedele.

BEMÆRK:

Produktets typeskilt med serienummer sidder under kogepladen.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af skade på personer eller ting, som følge af ukorrekt installation eller forkert, fejlagtig eller uhensigtsmæssig brug af kogepladen.

INSTRUKTIONER TIL BRUGEREN

Alle indgreb vedrørende installation, regulering og tilpasning af gastype skal udføres af fagfolk i overensstemmelse med de gældende regler på området.
De specifikke anvisninger er beskrevet i det afsnit, der er forbeholdt installatøren.

BRUG AF GASBLUS

Symbolerne ved siden af knapperne angiver hvilken knap, der hører til hvilket gasblus.

Automatisk tænding med ventilstyring
Drej den pågældende knap venstre om til den maksimale position (stor flamme fig. 1), og tryk på knappen.

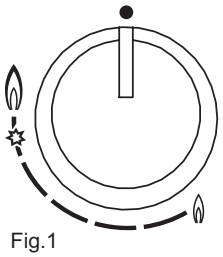


Fig.1

Efter tænding skal man holde knappen nede i ca. 6 sekunder.

For at opnå maksimal ydelse uden spild af gas, er det vigtigt, at diameteren på gryden passer med gasblusset (se nedenstående tabel), så man undgår, at flammen stikker ud under gryden (fig. 2).

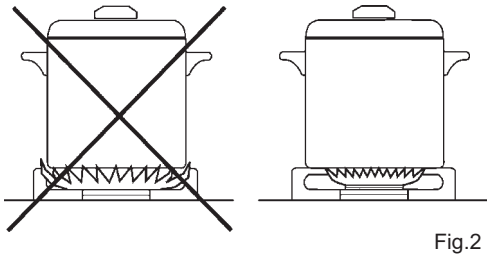


Fig.2

Indstil blusset på maks. effekt for hurtigt at bringe vandet i kog, og indstil blusset på min. effekt for at opvarme mad eller holde maden i kog.
Blusset skal altid indstilles til et punkt mellem maks. og min., aldrig mellem maks. og punktet for slukning af blusset.
Drej knappen højre om for at slukke for gassen.
I tilfælde af strømafbrydelse kan man tænde for gasblussene ved hjælp af tændstikker ved at indstille knappen på tændingspunktet (stor flamme fig. 1).

Gasblus	Effekt (W)	Ø Gryder
Hjælpeblus	1000	10 - 14 cm
Normalt blus	1750	16 - 18 cm
Lynblus	3000	20 - 22 cm
Tredobbelt	3800	24 - 26 cm

Advarsler
- Kontroller altid, at knapperne er i lukket position (se fig. 1), når kogepladen ikke anvendes.
- Hvis der slukkes for flammen ved et uheld, vil sikkerhedsventilen automatisk afbryde gastilførslen efter få sekunder. For at tænde for blusset igen, skal man sætte knappen i tændingsposition (stor flamme fig. 1) og trykke på knappen.
- Når der bruges stegefedt eller olie til tilberedningen, skal man udvise forsigtighed, da de kan antænde, hvis de overopvarmes.
- Undgå brug af spray i nærheden af gaskogepladen, når den er tændt.
- Undgå at placere ustabile eller deforme gryder på gasblussene, da de kan vælte eller koge over.
- Sørg for at anbringe grydehåndtagene korrekt.
- Når gasblussene tændes, skal man kontrollere, at flammen er jævn. Skru ned for flammen eller sluk den, inden gryden tages af blusset.

BRUG AF EL-KOGEPLADEN

Pladen styres af en kontakt med 7 indstillingsmuligheder, og den tændes ved at dreje knappen i den ønskede position.
En lysende lampe signalerer, at pladen er tændt.
Som en hjælp findes i et efterfølgende afsnit en tabel over el-kogepladens indstillingsmuligheder.

Advarsler

- Brug gryder med flad bund og en diameter, der passer til eller er lidt mindre end kogepladens.
- Lad ikke en tom gryde stå på en tændt plade.
- Tilbered aldrig mad direkte oven på kogepladen.
- Sluk for pladen nogle minutter inden tilberedningen er færdig.
- Pladen forbliver varm længe tid efter brug; pas på ikke at røre ved den med hænderne eller andre genstande.

INSTRUKTIONER TIL BRUGEREN

- For bedst mulig vedligeholdelse af kogefladen, skal den behandles med specialprodukter, der fås i handlen.

NB. Første gang der tændes for el-kogepladen skal man indstille den på position 1 i ca. 30 minutter for at fjerne rester af olie eller fugt.

KNAPPENS POSITION	VARMEEFFEKT	TYPE AF TILBEREDNING
0	Slukket	
1	Svag	Til at holde maden varm og opvarme små mænger væske.
2	Mellemsvag	Til opvarmning af lidt større mængder væske eller tilberedning af saucer, der skal koge længe.
3	Langsom	Til optøning, tilberedning af sammenkogte retter samt tilberedning under kogepunktet.
4	Middel	Tilberedning på kogepunktet af stege, sart kød, fisk.
5	Stærk	Til stege, bøffer, oksekød.
6	Meget stærk	Til at sætte store mænger væsker i kog, stegning og svitsning.

RENGØRING

Inden rengøring skal man altid frakoble strømforsyningen til kogepladen.
Rengøringen skal foretages på en kold kogeplade.

Lakerede dele
Lakerede dele skal rengøres med en svamp og sæbevand eller et mildt rengøringsmiddel.
Brug ikke slibende eller ætsende produkter.
Undgå kontakt med produkter, såsom citronsaft, tomater, saltvand, eddike, kaffe og mælk i længere tid på de lakerede flader.

Dele i rustfrit stål og aluminium
Rustfrit stål kan blive plettet, hvis det er i kontakt i længere tid med kalkholdigt vand eller stærke rengøringsmidler.
Det anbefales at rengøre disse flader med sæbevand og tørre efter med en blød klud.
Fladerne holdes skinnende, hvis de jævnligt behandles med egnede kemiske produkter, der fås i handlen.

Gasblus og riste
Disse dele kan tages af, så de er nemmere at rengøre.
Gasblussene skal rengøres med en svamp og sæbevand eller et mildt rengøringsmiddel, og de skal tørres godt efter og sættes korrekt på plads igen.
Kontroller, at flammeåbningerne ikke er tilstoppede.
Kontroller, at sikkerhedsventilens sonde og tændingselektroden altid er rene, så man sikrer en korrekt funktion.
Ristene kan vaskes i opvaskemaskine.

Gashaner
En eventuel smøring af gashanerne må udelukkende udføres af fagfolk.
Hvis gashanerne bliver stramme eller fungerer uregelmæssigt, skal man henvende til det tekniske servicecenter.

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN

VIGTIG ADVARSEL:

NEDENSTÅENDE ANVISNINGER MÅ UDELUKKENDE UDFØRES AF FAGFOLK I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE REGLER,
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER PÅ PERSONER, DYR ELLER TING, SOM FØLGE AF MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DISSE BESTEMMELSER.

INSTALLATION

Montering af kogepladen

Kogepladen er beregnet til indbygning i et varmebestandigt køkkenelement.
Køkkenelementets flader skal kunne tåle en temperatur på 75°C ud over den omgivende temperatur ifølge europæiske regler.
Apparatet er af typen "Y", dvs. det kan installeres med højre eller venstre side af kogepladen mod en væg.
Undgå installation af apparatet i nærheden af brændbare materialer, såsom gardiner, viskestykker osv.
Der skal laves en åbning i køkkenelementets flade i de mål, der er vist i fig. 3, og der skal være minimum 50 mm fra kanten af kogepladen til evt. tilstødende vægge.

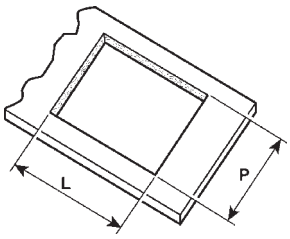


Fig.3

MODEL	L (mm)	D (mm)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG795X	860	480

Hvis der hænger et skab over kogepladen, skal dette være i en afstand på minimum 760 mm.
Det anbefales at isolere kogepladen fra det nedenstående køkkenelement ved hjælp af et adskillelsesstykke og lade der være et mellemrum på mindst 10 mm. (fig. 4).

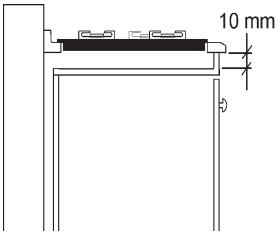


Fig.4

Hvis kogepladen installeres oven på en ovn, skal man tage de nødvendige forholdsregler med henblik på at opfylde reglerne om lykkesforebyggelse. Vær især opmærksom på, at den elektriske ledning og forsyningsslangen er placeret således, at de ikke kommer i kontakt med varme flader på ovnen. Hvis kogepladen installeres oven på en ovn uden forceret køleventilation, skal man, for at tilføre tilstrækkelig udluftning, installere passende luftindtag med en indsugningsflade på under 200 cm^2 og en udsugningsflade på minimum 60 cm^2.

Fastgøring af kogepladen

Kogepladen skal udstyres med en særlig gummipakning. Der følger en række hægter med til fastgøring af kogepladen.
Benyt følgende fremgangsmåde til installation af kogepladen:
- Tag riste og gasblus af kogepladen.
- Vend kogepladen om og før gummipakningen rundt langs kanten S (fig. 5).

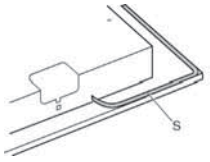


Fig.5

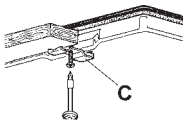


Fig.6

- Sæt kogepladen ned i den åbning, der blev lavet i køkkenelementet, og fastgør den med skruer i fastgøringshægterne C (fig. 6).

Installationsrummet

Dette apparat er ikke udstyret med udsugningsapparat til forbrændingsprodukterne. Man skal derfor sørge for, at de ledes ud i det fri ved hjælp af en emhætte eller en elektroventilator,

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN

der skal tændes hver gang kogepladen er i brug.
I det rum, hvor kogepladen installeres, skal der være en naturlig lufttilførsel til regulering af forbrændingsgassen og til udluftning af rummet.
Luftmængden må ikke være mindre end 20 m^3.
Lufttilførslen skal ske gennem permanente åbninger i væggen ud i det fri.
Ventilationen kan også komme fra et tilstødende rum. I sådanne tilfælde skal man overholde de gældende regler på området.
Åbningerne skal have et minimumsnit på 200 cm^2.

Tilslutning af gas
Kontroller, at kogepladen er klargjort til gastypen i hjemmet. Se typeskiltet under kogepladen. Følg anvisningerne i afsnittet "omstilling af gas og reguleringer" for tilpasning til forskellige gastyper.
Kogepladen skal tilsluttes gasforsyningen ved hjælp af hårde metalrør, der opfylder kravene i den gældende lovgivning, eller ved hjælp af stålrør uden samlinger, der opfylder kravene i lovgivningen.

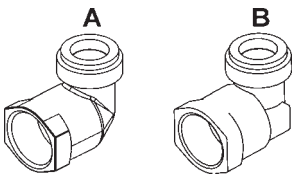


Fig.7

Nogle modeller har to medfølgende rørfittings:
en cylinderformet A, en kegleformet B (fig. 7).
Vælg den passende rørfitting alt efter, hvilket land kogepladen skal installeres i.
Tilslutningen må ikke udføres, således at gasrørene udsættes for belastninger.
Efter installation skal man kontrollerer, at alle samlinger er tætte ved hjælp af en sæbeopløsning.

Elektrisk tilslutning
Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret elektriker i overensstemmelse med de gældende regler.
De elektriske anlægs spænding skal være i overensstemmelse med spændingen på kogepladens typeskilt. Kontroller, at de elektriske anlæg er udstyret med en fungerende jordforbindelse i henhold til reglerne og lovgivningen. **Der SKAL være jordforbindelse.**
Hvis kogepladen ikke har et stik, skal man udstyre forsyningskablet med et standardstik.
Kogepladen kan tilsluttes direkte til el-forsyningen via en flerpolet afbryder med en kontaktåbning på minimum 3 mm.

OMSTILLING AF GAS OG REGULERINGER

Udskiftning af gasdyser
Hvis kogepladen er klargjort til en anden type gas, end den i hjemmet, skal man udskifte gasblusdyserne.
Man skal anvende nye dyser i overensstemmelse med angivelserne i tabellen "tekniske egenskaber".

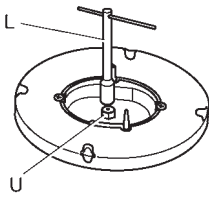


Fig.8

Gør som følger:
- Tag riste og gasblus af.
- Med en skruenøgle L løsnes dysen U (fig. 8) og udskiftes med en tilsvarende.
- Skru gasdysen ordentligt fast.

Regulering af gasblus
Vågeblusset skal altid indstilles korrekt, og flammen skal forblive tændt selv når knappen drejes hurtigt fra maks. til min. position.
Er det ikke tilfældet, skal man indstille vågeblusset på følgende måde::
- Tænd for gasblusset.
- Drej knappen over i min. position (lille flamme).
- Tag knappen af stangen på gashanen.
- Sæt en flad skruetrækker C i hullet i betjeningspanelet (fig. 9) og drej reguleringsskruen V (fig.9/A), indtil vågeblusset er indstillet korrekt.

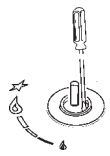


Fig.9

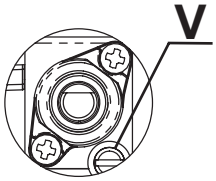


Fig.9/A

På gasblus til gas af typen G30 skal reguleringsskruen skrues helt i bund.

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØREN

VEDLIGEHOLDELSE

Udskiftning af forsyningskabel

Hvis strømforsyningskablet skal udskiftes, skal man anvende et kabel af typen H05VV-F eller H05RR-F med et snit på 3 x 0,75 mm^2 til gaskogeplader eller med et snit på 3 x 1 mm^2 til kombineret kogeplade med el-kogeplader (1500 W). Tilslutning til klemkassen udføres som vist i fig. 10.

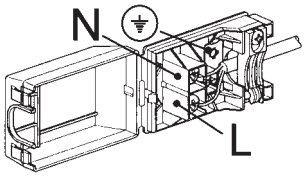


Fig.10

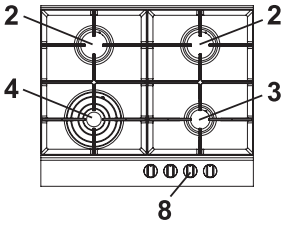
ledning L brun ***(fase)***

ledning N blå ***(neutral)***

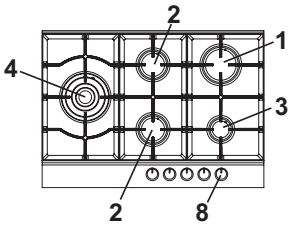
ledning gul-grøn ⏚ ***(jord)***

MODELLER

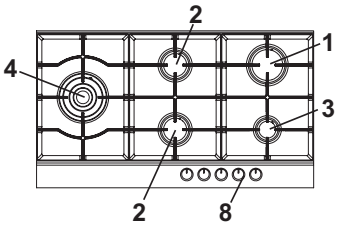
DTG764X



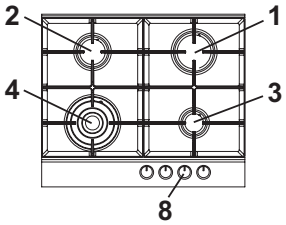
DTG775X



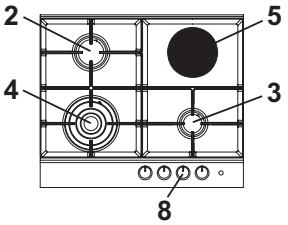
DTG795X



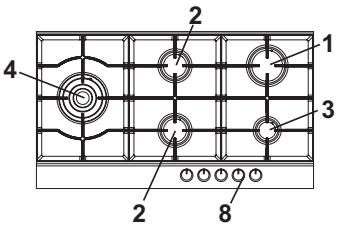
DTE714X / W / F / B



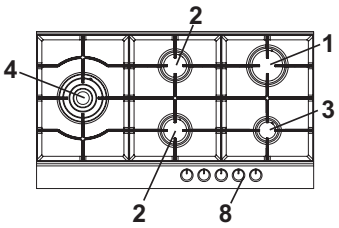
DTE715X / W / F / B



DTE772X / W / F / B



DTE792X



1 Lynblus på	3000 W
2 Almindeligt blus på	1750 W
3 Hjælpeblus på	1000 W
4 Tredobbelt blus på	3800 W
5 El-kogeplade Ø 145	1500 W
8 Betjeningsknap til gasblus	

TABEL OVER TEKNISKE KARAKTERISTIKA

GASBLUS		GAS	DRIFTSTRYK	VARMEEFFEKT		DYSE DIAMETER	DIAMTER BYPASS-HANE	VARMEEFFEKT (W)	
Antal	BETEGNELSE		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	LYNBLUS	G30 / G31	30 / 30	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Just.	3000	950
		G110	8	-	681	290	Just.	3000	950
2	ALMINDELIGT BLUS	G30 / G31	30 / 30	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Just.	1750	600
		G110	8	-	397	190	Just.	1750	600
3	HJÆLPEBLUS	G30 / G31	30 / 30	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Just.	1000	450
		G110	8	-	227	145	Just.	1000	450
4	TREDOBBELT BLUS	G30 / G31	30 / 30	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Just.	3800	2100
		G110	8	-	862	350	Just.	3800	2100

Dette produkt opfylder kravene i Rådets direktiv 2002/96/EF.

Affaldssymbolet, der er påtrykt apparatet, betyder, at produktet ved bortskaffelse skal indsamles separat og ikke sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingscenter for affald af elektriske og elektroniske apparater eller afleveres til forhandlere, når man køber et nyt og tilsvarende apparat.

Brugeren er ansvarlig for at aflevere apparater efter endt brug til et affaldsindsamlingscenter, og i modsat fald medfører det en bøde iht. den gældende regler på området.
Det kræves, at apparatet bortskaffes særskilt, så det kan sendes til genbrug, behandling og bortskaffelse på miljøvenlig vis. Separat affaldsindsamling bidrager til at undgå skadelige miljømæssige og helbredsmæssige påvirkninger og gør, at man kan genbruge de dele, som produktet består af.
For yderligere oplysninger vedrørende affaldsindsamling bedes man henvende sig til den lokale renovationsservice eller til den butik, hvor apparatet blev købt.
Fabrikanter og importører opfylder deres ansvar om genbrug, behandling og bortskaffelse på miljøvenlig vis både enkeltvis og i fællesskab.

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for mulige unøjagtigheder på grund af trykfejl i dette hæfte. Fabrikanten forbeholder sig retten til at foretage alle nødvendige ændringer på produkterne, uden at det ændrer de vigtigste funktionsmæssige og sikkerhedsmæssige egenskaber.

KUNDESERVICE

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:
- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

HU

De Dietrich

Kedves Ügyfelünk!

Ön épp most vásárolt egy DE DIETRICH főzőlapot, melyet ezúttal is megköszönünk.

Kutatási csoportjaink az Önök számára hozták létre ezen új készülékek generációját, melyek minőségükkel, küllemükkel, funkcióikkal és technológiai fejlesztésükkel kivételes termékeket képeznek, ismereteink hordozóit.

Az Ön új DE DIETRICH főzőlapja harmonikusan illeszkedik konyhájába, és tökéletesen egyesíti a főzés hatékonyságát a használat egyszerűségével.
Kiváló terméket kívántunk Önnek nyújtani.

A DE DIETRICH termékcsaládban integrálható sütők, mikrohullámú sütők, szagelszívók, mosogatógépek és hűtőszekrények széles választékát találja, melyeket az új DE DIETRICH főzőlapjával is társíthat.

Természetesen igyekszünk az Ön igényét termékeink tekintetében a lehető legteljesebb módon kielégíteni, ezért fogyasztói szolgálatunk rendelkezésére áll, hogy minden felmerülő kérdésére, vagy javaslatára választ tudjon adni (koordináták a füzet végén).

Látogasson el honlapunkra is www.dedietrich-electromenager.com ahol a legújabb innovációinkat és hasznos információkat is találhat.

DE DIETRICH
Az új értékes tárgyak

Termékeink folyamatos tökéletesítése céljából fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a műszaki, funkcionális vagy esztétikai jellemzők tekintetében bármilyen szükséges módosításokat eszközöljünk, a funkcionalitás és a biztonság alapvető jellemzőinek megváltoztatása nélkül.

Mielőtt működésbe helyezné a készülékét, kérjük olvassa el figyelmesen az alábbi szerelési és használati utasítást, hogy gyorsabban tudjon ismerkedni a készülékkel.

www.dedietrich-electromenager.com

TARTALOMJEGYZÉK

- ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK 4. oldal

- UTASÍTÁSOK A HASZNÁLÓ SZÁMÁRA 5. oldal
- Az égőfejek használata 5. oldal
- Az elektromos főzőlap használata 5. oldal
- Tisztítás 6. oldal

- UTASÍTÁSOK A SZERELŐ SZÁMÁRA 7. oldal
- A főzőlap szerelése 7. oldal
- A főzőlap rögzítése 7. oldal
- A beszerelés helyisége 7. oldal
- Gáz csatlakoztatás 8. oldal
- Elektromos csatlakoztatás 8. oldal
- A fúvókák cseréje 8. oldal
- Az égőfejek szabályozása 8. oldal
- A tápvezeték cseréje 9. oldal

- MODELLEK 10. oldal

- MŰSZAKI JELLEMZŐK TÁBLÁZAT 11. oldal

- MŰSZAKI SZERVIZSZOLGÁLAT 12. oldal

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

Nagyon fontos, hogy a használati utasítást a készülékkel együtt megőrizze bármilyen jövőbeni szükség esetére. Ha a készüléket netán eladná, vagy egy másik személyre ruházná, gondoskodjon arról, hogy a használati utasítást azzal együtt átadja, ily módon az új használó is megismerheti a működését és a vonatkozó figyelmeztetéseket.
Ez a készülék 3. osztályú és háztartási jellegű használatra hozták létre.

Ez a készülék megfelel az alábbi direktíváknak:

EEC 90/396	**(Gáz)**	**EEC 89/336**	**(Elektromágneses Kompatibilitás)**
2006/95/CE	**(Kis Feszültség)**	**EEC 89/109**	**(Élelmiszerekkel történő érintkezés)**

- A szerelést arra illetékes, képzett szakembernek kell végeznie a hatályos előírásoknak megfelelően.
- Ezt a készüléket felnőttek részéről történő használatra tervezték.
- Ügyeljen tehát arra, hogy gyermekek ne kerülhessenek a közelébe játszási szándékkal.
- Felügyelje a gyermekeket a készülék teljes működési időtartama alatt ügyelve arra, hogy ne tartózkodjanak a közelébe és ne érjenek a még nem teljesen kihűlt felületekhez.
- Mielőtt a készüléket használatba venné ellenőrizze, hogy a rendelkezésre álló gáztípusnak megfelelően legyen beállítva (lásd a "szerelés" fejezetet).
- A karbantartás, vagy tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket és hagyja kihűlni.
- Gondoskodjon arról, hogy a gázkészülék körül szabad légáramlás legyen. Az elégtelen szellőzés oxigén hiányt okoz.
- A készülék intenzív, vagy hosszabb idejű használata esetén kiegészítő szellőztetésre lehet szükség, például egy ablak kinyitásával, vagy a mechanikus elszívás teljesítményének növelésével, ha van ilyen.
- Az égési termékeket a kültérbe kell vezetni egy szagelszívón, vagy elektromos ventilátoron keresztül (lásd a "szerelés" fejezetet).
- Esetleges beavatkozások, vagy módosítások céljából forduljon egy engedéllyel rendelkező Műszaki Szervizszolgálathoz és ragaszkodjon eredeti cserealkatrészek használatához.

FIGYELEM:

A termék cimkéje a sorozatszámmal a főzőlap alatt került elhelyezésre.

A gyártó mindennemű felelősséget elhárít a készülék nem megfelelő beszereléséből, vagy helytelen illetve ésszerűtlen használatából eredő tárgyaknak, vagy személyeknek okozott esetleges károk vagy sérülések esetén.

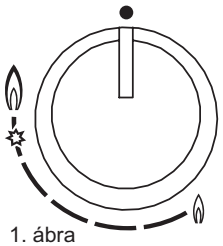
UTASÍTÁSOK A HASZNÁLÓ SZÁMÁRA

Elengedhetetlen, hogy a beszerelésre, szabályozásra, a rendelkezésre álló gáz típushoz állításra vonatkozó minden műveletet, a hatályos előírásoknak megfelelően, szakember végezzen.
A vonatkozó utasítások leírása a könyv szerelőnek fenntartott részében találhatók meg.

AZ ÉGŐFEJEK HASZNÁLATA

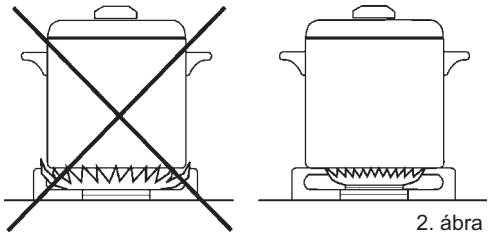
A kezelőgombok oldalán található nyomtatott jelzések a kezelőgombnak megfelelő égőfejet jelölik.

Automatikus meggyújtás szeleprendszerrel
Fordítsa az óra járásával ellentétes irányba a megfelelő kezelőgombot a maximális állásig (nagy láng 1. ábra) majd pedig nyomja le a kezelőgombot.


1. ábra

A meggyulladást követően tartsa lenyomva a kezelőgombot kb. 6 másodpercig.

A gáz pazarlása nélküli maximális hatékonyság érdekében fontos, hogy az edény átmérője az égőfej teljesítményének megfelelő legyen (lásd az alábbi táblázatot) elkerülve, hogy a láng az edény alja alól kiérjen (2. ábra).


2. ábra

Használja a maximális teljesítményt a folyadékok gyors felforralásához és a csökkentett teljesítményt az ételek melegítéséhez, vagy a forrás megőrzéséhez.
Minden működési állást a maximum és minimum állás közé kell állítani és soha nem a maximum és az elzárási állás közé.
A gázadagolás megszakításához csavarja a kezelőgombot az óra járásának megfelelő irányba az elzárási állásra.
Elektromos energia hiányában az égőfejeket gyufával is meg lehet gyújtani a kezelőgomb gyújtási pontra helyezésével (nagy láng 1. ábra).

Égőfejek	Teljesítmény (W)	Edény átmérő
Segédégő	1000	10 - 14 cm
Félgyorségő	1750	16 - 18 cm
Gyorségő	3000	20 - 22 cm
Triplakoronás égő	3800	24 - 26 cm

Figyelmeztetések
- Ellenőrizze mindig, hogy a kezelőgombok zárt állásban legyenek (lásd az 1. ábrát) amikor a készülék nem működik.
- A láng véletlenszerű elalvása esetén a biztonsági szelep néhány másodperc elteltével automatikusan megszakítja a gázszolgáltatást. A működés visszaállításához a kezelőgombot fordítsa a gyújtási pontra (nagy láng 1. ábra) és nyomja le.
- Fordítson maximális figyelmet munkájára a zsírral és olajjal történő főzés közben, mivel azok felmelegedésüket követően lángra lobbanhatnak.
- Ne használjon spray-t a működő készülék közelében.
- Ne helyezzen az égőfejre nem stabil vagy deformált edényeket, hogy elkerüljön felborulásukból vagy kifolyásukból eredő baleseteket.
- Győződjön meg arról, hogy az edények fogantyúi megfelelően legyenek elhelyezve.
- Amikor meggyújta az égőfejet ellenőrizze, hogy a láng szabályos legyen, és vegye takarékra, vagy oltsa el mielőtt az edényeket levenné róla.

AZ ELEKTROMOS FŐZŐLAP HASZNÁLATA
A őzőlapot egy 7 állású kapcsoló vezérli, mely a kezelőgomb kívánt állásra fordításával hozható működésbe.
Egy jelzőlámpa jelzi a főzőlap működésbe helyezését.
Tájékoztató jelleggel a későbbiekben feltüntetjük az elektromos főzőlap szabályozó táblázatát.
Figyelmeztetèsek
- Használjon sima aljú és a főzőlap átmérőjével megegyező, vagy annál kicsivel nagyobb átmérőjű edényeket.
- Ne hagyja a főzőlapot üresen működni.
- Ne főzze az ételt közvetlenül a főzőlap felületén.

UTASÍTÁSOK A HASZNÁLÓ SZÁMÁRA

- Oltsa el főzőlapot a főzés vége előtt néhány perccel.
- A használatot követően a főzőlap hosszú ideig meleg marad; ne helyezze rá a kezét vagy más tárgyakat.
- A hosszabb élettartam megőrzése céljából a főzőlap felületét az e célt szolgáló, kereskedelemben könnyen fellelhető termékekkel kezelje.

Jól jegyezze meg: Az első meggyújtást követően hagyja a főzőlapot az 1. álláson kb. 30 percig égni, hogy eltávolítson esetleges olaj, vagy nedvesség maradványt.

A EZELŐGOMB ÁLLÁSA	HŐERŐSSÉG	FŐZÉS TÍPUSA
0	Kikapcsolva	
1	Enyhe	Az ételek melegen tartásához és kis mennyiségű folyadék melegítéséhez.
2	Mérsékelt	Közepes mennyiségű folyadék melegítéséhez; hosszú főzési időt igénylő krémek és mártások készítéséhez.
3	Lassú	Kiolvasztáshoz, pecsenyék készítéséhez forrási hőmérséklet alatti főzéshez.
4	Közepes	Forrási hőmérsékleten történő főzéshez, sültek, finom húsok, hal készítéséhez.
5	Erős	Sültek, bifsztekek, főtt húsok készítéséhez.
6	Élénk	Nagy mennyiségű folyadék forralásához, sütéshez, grillezéshez.

TISZTÍTÁS

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket az elektromos energiaellátás megszakításával.
Ajánlatos kihűlt készüléken végezni a tisztítást.

Zománcozott részek
A zománcozott részeket egy szivacs és szappanos víz, vagy enyhe tisztítószer segítségével kell lemosni.
Ne használjon súroló, vagy maró termékeket.
Kerülje, hogy olyan anyagok mint citromlé, paradicsom, sós víz, ecet, kávé és tej hosszú ideig a zománcozott felületeken maradjanak.

Rozsdamentes acél és alumínium részek
A rozsdamentes acél foltos maradhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy agresszív tisztítószerekkel érintkezik.
Ajánlatos szappanos vízzel tisztítani, és puha ruhával szárazra törölni.
A ragyogás megfelelő, a kereskedelemben fellelhető vegyi termékek segítségével őrizhető meg.

Az égőfejek és a rácsok
Ezek a darabok a tisztítás könnyítése érdekében eltávolíthatók.
Az égőfejeket egy szivaccsal és szappanos vízzel, vagy enyhe tisztítószerrel lehet mosni, jól szárazra törölni és tökéletesen visszatenni a helyükre.
Ellenőrizze, hogy a lángelosztó csatornák ne legyenek eltömődve.
Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep szonda és a gyújtó elektróda mindig tökéletesen tiszták legyenek az optimális működés garantálása érdekében.
A rácsokat mosogatógépben is lehet tisztítani.

Gázcsapok
A csapok esetleges kenését kizárólag képzett szakember végezheti.
A gázcsapok megkeményedése, vagy működési rendellenessége esetén hívja a Szervizszolgálatot.

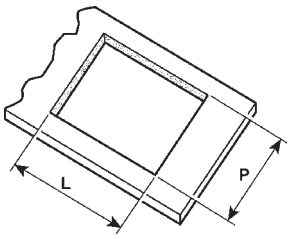
UTASÍTÁSOK A SZERELŐ SZÁMÁRA

FONTOS FIGYELMEZTETÉS:

AZ ALÁBBIAKBAN FELTÜNTETETT MŰVELETEKET A HATÁLYOS ELŐÍRÁSOKNAK MEGFELELŐEN KIZÁRÓLAG KÉPZETT SZAKEMBER VÉGEZHETI.
A GYÁRTÓ VÁLLALAT MINDENNEMŰ FELELŐSSÉGET ELHÁRÍT EZEN RENDELKEZÉSEK BE NEM TARTÁSÁBÓL EREDŐ EMBEREKNEK, ÁLLATOKNAK VAGY TÁRGYAKNAK OKOZOTT KÁROK ESETÉN.

SZERELÉS

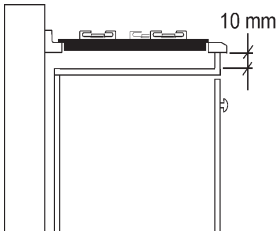
A főzőlap beszerelése
A készüléket úgy gyártották, hogy az hőálló bútorokba kerüljön beépítésre.
Az európai normatíváknak megfelelően a bútorok falainak ellen kell állniuk 75 °C-os hőmérsékletnek, a környezeti hőmrésékleten túlmenően.
A készülék "Y" típusú, azaz csak egy oldalsó fallal kerülhet beszerelésre a főzőlap jobb vagy bal oldalán.
Kerülje a készülék olyan gyúlékony anyagok közelében történő beszerelését, mint függönyök, konyharuhák, stb..
A bútor lapján hozzon létre egy a 3. ábrán feltüntetett méretű nyílást, egy legalább 50 mm-es távolságot betartva a készülék szélétől a mellette lévő falakig.



3. ábra

MODELL	Szélesség (mm)	Mélység (mm)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG795X	860	480

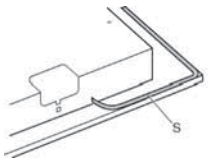
A főzőlap feletti esetleges polcnak legalább 760 mm-es távolságra kell lennie a főzőlap toptól.
Ajánlatos elszigetelni a készüléket az alatta lévő bútortól egy elválasztóval egy legalább 10 mm-es üres rést hagyva. (4. ábra).



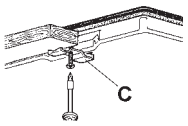
4. ábra

Amennyiben egy sütővel rendelkező alapra helyezi, megfelelő óvintézkedéseket kell tenni, hogy a balesetvédelmi előírásoknak megfelelő szerelést biztosítson. Fordítson különös figyelmet arra, hogy az elektromos vezeték és az energiellátó cső úgy legyen elhelyezve, hogy ne érintkezhessen a sütő burkolatának meleg részeivel. Továbbá mesterséges hűtési szellőzés nélküli sütő fölé szerelés esetén, a megfelelő szellőzés biztosítása érdekében erre alkalmas szellőzőnyílásokat kell kialakítani legalább 200 cm-es alsó bemeneti felülettel^2 és legalább 60 cm-es felső kimeneti felülettel^2.

A főzőlap rögzítése
Minden főzőlap rendelkezik egy különleges tömítéssel. Ezen túlmenően egy sor kapcsot is adunk a főzőlap rögzítéséhez.
A szereléshez a következőképpen járjon el:
- Távolítsa el a főzőlapról a rácsokat és az égőfejeket.
- Fordítsa fel a készüléket és helyezze el a külső szélén az S tömítést (5. ábra).



5. ábra



6. ábra

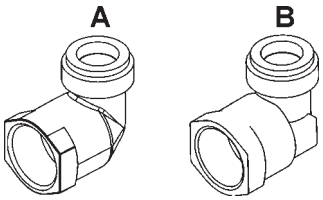
- Illessze be és helyezze megfelelően a főzőlapot a bútoron kialakított nyílásba és rögzítse a rögzítő kapcsok C csavarjaival (6. ábra).

A beszerelés helyisége
Ez a készülék nem rendelkezik az égéstermékeket

UTASÍTÁSOK A SZERELŐ SZÁMÁRA

kivezető egységgel, ezért a füstök kivezetéséről egy szagelszívóval vagy elektromos ventilátorral kell gondoskodni, mely minden alkalommal működésbe lép, amikor a készüléket használja.
A helyiségnek, melyben a készüléket felszereli, természetes légárammal kell rendelkeznie a gáz szabályos égéséhez és a helyiség szellőzéséhez; a szükséges levegő mennyiség nem lehet 20 m^3-nél kevesebb.
A légáramot a helyiséget a kültérrel összekötő falon tartósan kialakított nyílásokon keresztül kell biztosítani.
A szellőzés egy szomszédos helyiségen keresztül is történhet, ez esetben a hatályos előírások rendelkezéseit kell követni.
A nyílásoknak legalább 200 cm^2-es keresztmetszettel kell rendelkezniük.

Gáz csatlakoztatás
Győződjön meg arról, hogy a készülék a rendelkezésre álló gáz típusának megfelelően legyen beállítva, lásd a készülék alatti cimkét. A "gáztípus változtatás és szabályozás" fejezet alatt feltüntetett útmutatásokat kövesse ha esetleg más gáztípust kell használnia.
A készüléket merev fém csövek használatával kell a gázhálózatra csatlakoztatni a hatályos előírásoknak megfelelően, vagy megszakítás nélküli csőfalú acél flexibilis csövekkel a hatályos előírásoknak megfelelően.
Néhány modell két csatlakozó darabbal rendelkezik:

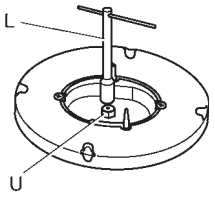


7. ábra

egy hengeres A, és egy kúpos B (7. ábra). Válassza ki a megfelelő csatlakozó darabot a beszerelés országától függően.
A csatlakoztatás nem lehet a gázrámpára nézve megterhelő.
A szerelés végén ellenőrizze a csatlakoztatások tömörségét szappanos oldat segítségével.

Elektromos csatlakoztatás
Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatást szakembernek kell végeznie a hatályos előírásoknak megfelelően.
Az elektromos hálózat feszültségének meg kell felelnie a készülék alatt lévő cimkén feltüntetett értéknek. Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat rendelkezzen egy hatékony földelő csatlakozással a törvényi előírásoknak és rendelkezéseknek megfelelően. **A földelés kötelező.**
Ha a készülék nem rendelkezik dugóval, csatlakoztasson a tápvezetékhez egy szabványosított dugót.
A csatlakoztatást közvetlenül az elektromos hálózatra is lehet eszközölni egy omnipoláris kapcsoló beiktatásával, mely az érintkezők között legalább 3 mm-es nyitásközzel rendelkezik.

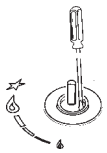
GÁZTÍPUS VÁLTOZTATÁS ÉS SZABÁLYOZÁSOK
Fúvóka csere
Ha a készülék a rendelkezésre állótól eltérő típusú gázra van beállítva, ki kell cserélni az égőfejek fúvókáit.
A cserélendő fúvókákat az alábbiakban feltüntetett "műszaki jellemzők" táblázatnak megfelelően kell kiválasztani.
Az alábbiaknak megfelelően járjon el:

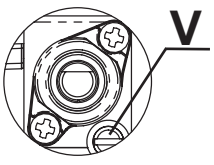


8. ábra

- Távolítsa el a rácsokat és az égőfejeket.
- Egy egyenes kulccsal L csavarozza ki a fúvókát U (8. ábra) és cserélje ki az annak megfelelővel.
- Rögzítse erősen a fúvókát.

Az égőfejek szabályozása
A minimális takarék lángot megfelelően kell beállítani, azaz a lángnak mindig égve kell maradnia még akkor is, ha a maximális fokozatú lángról hirtelen a minimális tartalék lángra csavarja a kezelőgombot.
Ha ez nem történik meg, a minimális gázadagolást az alábbiak szerint kell beszabályozni:
- Gyújtsa meg az égőfejet;
- Csavarja el a csapot a minimum (takarék láng) állásig;
- Húzza le a kezelőgombot a csap rúdjáról;
- Helyezzen egy lapos csavarhúzót C a kapcsolótábla nyílásába (9. ábra) és fordítsa el a by-pass csavart (9/A ábra) a minimális gázadagolás (takarék láng) megfelelő beállításáig.


9. ábra



9/A. ábra

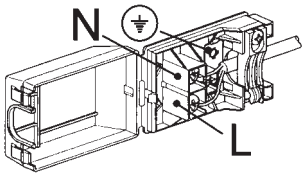
A G30 gázzal működő égőfejeknél a by-pass csavart teljesen be kell csavarozni.

UTASÍTÁSOK A SZERELŐ SZÁMÁRA

KARBANTARTÁS

A tápvezeték cseréje

A tápvezeték cseréje esetén egy szabványos H05VV-F vagy H05RR-F típusú 3x0,75 mm^2 keresztmetszetű vezetéket kell használni gáz főzőlap esetén, vagy 3x1 mm^2 keresztmetszetűt elektromos főzőfelülettel társított, vegyes főzőlap esetén (1500 W).



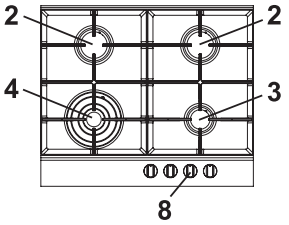
10. ábra

A kapocscléhez történő csatlakoztatást a 10. ábrán feltüntetetteknek megfelelően kell végezni:

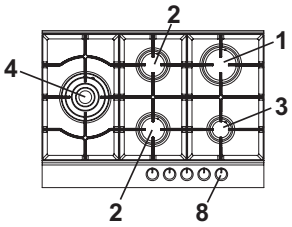
barna L vezeték	***(fázis)***
kék N vezeték	***(nulla)***
zöld-sárga vezeték ⏚	***(földelés)***

MODELLEK

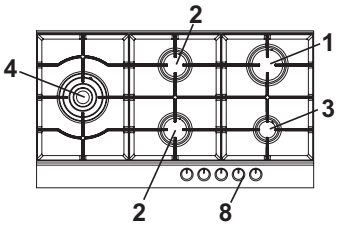
DTG764X



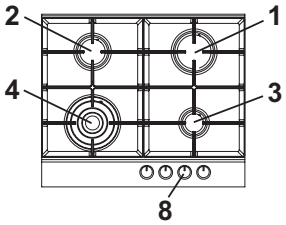
DTG775X



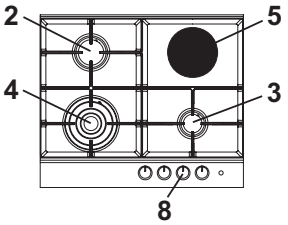
DTG795X



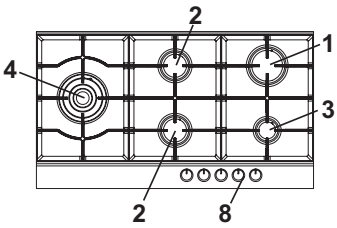
DTE714X / W / F / B



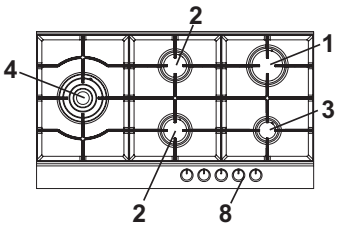
DTE715X / W / F / B



DTE772X / W / F / B



DTE792X



1 Gyorségő	3000 W
2 Félgyorségő	1750 W
3 Segédégő	1000 W
4 Triplakoronás égő	3800 W
5 Elektromos főzőlap Ø 145	1500 W
8 Égőfej vezérlő kezelőgomb	

MŰSZAKI JELLEMZŐK TÁBLÁZAT

ÉGŐFEJEK		GÁZ	ÜZEMI NYOMÁS	HŐTELJESÍTMÉNY	F Ú V Ó K A ÁTMÉRŐ	CSAP BY PASS ÁTMÉRŐ	HŐTELJESÍTMÉNY (W)	
Sz.	ELNEVEZÉS		mbar	g/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
1	GYORSÉGŐ	G30 / G31	30	225	85	42	3000	950
2	FÉLGYORSÉGŐ	G30 / G31	30	126	65	31	1750	600
3	SEGÉDÉGŐ	G30 / G31	30	71	50	27	1000	450
4	TRIPLAKORONÁS ÉGŐ	G30 / G31	30	278	98	60	3800	2100

Ez a termék megfelel az EU 2002/96/EC direktívának.

A készüléken található áthúzott hulladékgyűjtő jelkép azt jelenti, hogy a terméket a hasznos élettartamának a végén, mivel a háztartási hulladékoktól elkülönítve kell kezelni, egy elektromos és elektronikus készülékek szelektív hulladékgyűjtő központjában kell leadni, vagy a viszonteladónak visszaszolgáltatni egy annak megfelelő új készükék vásárlásakor.

A használó felelős a készülék élettartamának végén annak megfelelő hulladékgyűjtő központokban történő leadásáért, a hulladékokra vonatkozó hatályos törvények által előirányzott büntetés terhe mellett.
A megfelelő szelektív begyűjtés lehetővé teszi a már nem használt készülék későbbi környezettel kompatibilis újrafelhasználását, kezelését és selejtezését, elkerülve a környezetre és egészségre gyakorolt lehetséges negatív hatásokat, valamint elősegítve a terméket összetevő anyagok újrahasznosítását.
A rendelkezésre álló hulladékgyűjtési rendszerekre vonatkozó részletesebb információkért forduljon a helyi hulladékgyűjtő szolgálathoz, vagy az üzlethez, ahol a vásárlást eszközölte.
A gyártók és importőrök a környezettel kompatibilis újrahasznosítási, kezelési és selejtezési kötelezettségeiknek úgy közvetlenül, mint egy kollektív rendszerben történő részvételükkel tesznek eleget.

A gyártó cég mindennemű felelősséget elhárít jelen használati utasításban fellehető nyomdai hibáknak, vagy a másolásnak betudható esetleges pontatlanságok tekintetében. Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy termékeinken minden célszerűnek tartott módosítást elvégezzünk, az alapvető működési és biztonsági jellemzők megváltoztatása nélkül.

MŰSZAKI SZERVIZSZOLGÁLAT

A készülékén történő esetleges beavatkozásokat az alábbi személyeknek kell végezni:
- csak az Ön viszonteladója;
- csak a gyártó cég által felhatalmazott más szakember.

Ez alkalommal jelezze a készüléke komplett kódszámát (modell, típus, sorozarszám).
Ezek az adatok a készülékére rögzített adattáblán találhatók meg.